

## บทที่ 3

### การผลิตและการตลาดสตรอเบอร์รี่ของจังหวัดเชียงใหม่

บทนี้เป็นการกล่าวถึง การผลิต การตลาด และมาตรฐานคุณภาพสตรอเบอร์รี่จากการรวบรวมงานวิจัยทางการผลิต การตลาด และมาตรฐานคุณภาพสตรอเบอร์รี่ เพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงตั้งแต่การผลิตจวบจนกระทั่งถึงการตลาด ประกอบกับการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 การรับซื้อสตรอเบอร์รี่ของพ่อค้าท้องถิ่น และการสังเกตการณ์ในตลาดระดับท้องถิ่น ดังนี้

#### 3.1 การผลิตสตรอเบอร์รี่ของจังหวัดเชียงใหม่

พื้นที่การปลูกสตรอเบอร์รี่ของประเทศไทยได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 เป็นต้นมา เนื่องจากการขยายตัวของตลาดทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยเฉพาะในด้านการนำมาแปรรูป พื้นที่การผลิตส่วนใหญ่จะอยู่ในท้องที่จังหวัดเชียงใหม่และเชียงราย เพราะมีอากาศเย็นที่สตรอเบอร์รี่สามารถให้ผลผลิตได้ในระหว่างเดือนธันวาคมถึงมีนาคม

เชียงราย พื้นที่หลักในการผลิตสตรอเบอร์รี่ที่อำเภอแม่สาย และอาจจะมีกระจายบ้างอยู่ทั่วไปบริเวณใกล้เคียง ผลผลิตส่วนใหญ่ประมาณ 60% ส่งเข้ากรุงเทพมหานครเพื่อขายเป็นผลรับประทานสด นอกนั้นทำการส่งเข้าโรงงานเพื่อแปรรูปประมาณ 20% และเกษตรกรจำหน่ายเองให้กับนักท่องเที่ยวอีก 20% เนื่องจากมีโรคระบาดและต้นตายมากหลังปลูกจึงทำให้พื้นที่ปลูกจากในปี พ.ศ. 2535 ประมาณ 800 ไร่ ลดลงเหลือ 350 ไร่ในปี พ.ศ. 2540 และลดลงมาเรื่อยๆ ตามลำดับ

เชียงใหม่ สามารถแบ่งพื้นที่ปลูกออกตามอำเภอต่างๆ ได้ดังนี้คือ ฝาง แม่ริม สะเมิง

ทำการจำหน่ายเป็นผลรับประทานสดแก่นักท่องเที่ยว และขนส่งเข้าตลาดที่กรุงเทพมหานครเป็นหลัก ปัจจุบันในปี 2550/51 มีพื้นที่ปลูกในอำเภอสะเมิงทั้งหมด 3,147 ไร่ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ปลูกมากที่สุดในประเทศไทย เพราะมีภูมิอากาศที่เหมาะสมอย่างมาก ในขณะที่อำเภอฝางมีประมาณ 17.25 ไร่ และอำเภอแม่ริม 21 ไร่ (ตารางที่ 3.1) ซึ่งพื้นที่เพาะปลูกในอำเภอสะเมิงนั้นได้เพิ่มจากปีเพาะปลูก 2548/49 จากเดิม 1,623 ไร่

สตรอเบอร์รี่ยังถูกปลูกกันโดยทั่วไปบนที่สูงหลายจังหวัดของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ และอำเภอภูเรือ จังหวัดเลย ทางตะวันตกเช่นที่อกเขาใน

อำเภอทองผาภูมิและอำเภอสังขละ จังหวัดกาญจนบุรี เป็นต้น แต่เมื่อเทียบปริมาณแล้วก็ยังเป็นพื้นที่ปลูกส่วนน้อยเท่านั้นเมื่อเทียบกับอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่

ตารางที่ 3.1 พื้นที่เพาะปลูกสตอเบอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่ปี 2550/51

อำเภอ	จำนวนพื้นที่
สะเมิง	3,147.00
แมริม	21.00
ฝาง	14.25
รวม	3,182.25

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2551

แหล่งเพาะพันธุ์และการขยายพันธุ์สตอเบอร์รี่ของจังหวัดเชียงใหม่ที่สำคัญ อยู่ที่ตำบลบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งสภาพพื้นที่เป็นหุบเขาอากาศเย็นตลอดทั้งปี และที่สำคัญคือ อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 1,200 – 1,500 เมตร สตอเบอร์รี่จะแตกต้นใหม่ (ไหล) ออกมาแล้ว นำลงดินที่เตรียมไว้มาวางและห่อที่ซ้อของต้นใหม่ (ลูกไหล) เมื่อเกิดรากแล้วจะตัดไปเพาะในถุง ซึ่งต้นพันธุ์ 1 ต้น สามารถให้ต้นใหม่ (ลูกไหล) 25 – 30 ต้น วิธีการผลิตลูกไหลคือ เริ่มจากปลูกต้นพันธุ์ในเดือนพฤศจิกายน จะออกไหลในเดือนกรกฎาคมถึงกันยายน และในเดือนกันยายนถึงพฤศจิกายนจะนำไหลออกจำหน่าย พื้นที่ 1 ไร่ สามารถปลูกได้ประมาณ 10,000 ต้น กรณีพื้นที่ปลูกเป็นคอยสูง ๆ ต้องใช้พันธุ์ 10,000 – 11,000 ต้น จึงจะสามารถผลิตได้

#### ก. ประวัติความเป็นมาของอำเภอสะเมิง

อำเภอสะเมิง คำว่า สะเมิง เป็นภาษากระเหรี่ยง แปลว่า “รุ่งสว่าง” “รุ่งแจ้ง” “แสงสว่างรุ่งอรุณ” “เวลาพระอาทิตย์ขึ้น ” เนื่องจากมีภูเขาสูงบังและมีหมอกลงมากในฤดูฝน และฤดูหนาว

อำเภอสะเมิงยกฐานะเป็นอำเภอเมือง พ.ศ. 2445 และประกาศยุบเป็นกิ่งอำเภอ ขึ้นกับอำเภอแมริม เมื่อ พ.ศ. 2480 แล้วได้ประกาศยกฐานะเป็นอำเภออีกครั้ง พ.ศ. 2501 (สำนักงานจังหวัดเชียงใหม่,

2543)

#### ที่ตั้งและอาณาเขต

อำเภอสะเมิง ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของจังหวัดเชียงใหม่ บนถนนสาย 1096 ห่างจากจังหวัดเชียงใหม่ระยะทาง 50 กิโลเมตร

ทิสเหนือ ติดต่อ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน และอำเภอแม่แตง  
จังหวัดเชียงใหม่

ทิสใต้ ติดต่อ อำเภอหางดง และอำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่

ทิสตะวันออก ติดต่อ อำเภอแมริม และอำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

ทิสตะวันตก ติดต่อ อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่

#### ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศของอำเภอสะเมิง โดยทั่วไปเป็นภูเขาเป็นส่วนใหญ่ที่มีที่ราบลุ่ม  
เป็นบางแห่งประมาณร้อยละ 20 ของพื้นที่ มีพื้นที่ทั้งหมด 626,250 ไร่ แยกเป็นพื้นที่ราบ 187,875  
ไร่ ภูเขา 407,603 ไร่ และพื้นน้ำ 31,312 ไร่ โดยมีลำน้ำที่สำคัญคือ ลำน้ำแม่ขาน ลำน้ำแม่สาบ  
ลำน้ำแม่จุม ลำน้ำสะเมิง ลำน้ำแม่บ่อแก้ว ลำน้ำแม่โต๋ และลำน้ำแม่ลานคำ

#### ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศ ในช่วงฤดูร้อน ระหว่างเดือนมีนาคม ถึงเดือนพฤษภาคม มี  
อุณหภูมิเฉลี่ย 41 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝน 24 มิลลิเมตร ในช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนมิถุนายน  
ถึงเดือนกันยายน มีอุณหภูมิเฉลี่ย 37 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝน 72 มิลลิเมตร ในช่วงฤดูหนาว  
ระหว่างเดือนตุลาคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ มีอุณหภูมิเฉลี่ย 25 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝน 40  
มิลลิเมตร

#### **ข. สายพันธุ์ของสตรอเบอร์รี่ที่ปลูก**

สายพันธุ์สตรอเบอร์รี่มีค่อนข้างมากควรเลือกสายพันธุ์ที่มีลักษณะและคุณภาพตามความ  
ต้องการของตลาด เช่น ตลาดรับประทานสด หรือ โรงงานแปรรูป ตลอดจนระยะเวลาในการขนส่ง  
สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในแปลงปลูกได้ดี ทนทานต่อโรค แมลง ให้ผลผลิตสูง ควร  
เป็นต้นไหลที่มาจาก การขยายพันธุ์โดยการ เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ เพื่อให้ได้ต้นกล้าที่ปลอดไวรัส และ  
ควรเป็นต้นกล้าที่ผลิตจากพื้นที่สูง หรือผ่านอุณหภูมิต่ำ มาระยะเวลาหนึ่ง โดยทั่วไปพันธุ์ของ  
สตรอเบอร์รี่ สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่มคือ (1) Junebearing cultivar (2) Everbearing cultivar  
และ (3) Dayneutrals cultivar แต่ละกลุ่มจะแตกต่างกันในด้านการตอบสนองต่ออุณหภูมิและช่วง  
แสงของวันในการสร้างตาดอก ซึ่งจะมีอิทธิพลต่อปริมาณและคุณภาพผลผลิต และจำนวนไหลต่อ  
ต้น ดังนี้

### สายพันธุ์ Junebearing cultivar

ตาดอกจะเริ่มพัฒนาในฤดูใบไม้ร่วง (ระยะช่วงแสงต่ำกว่า 10 ชั่วโมงต่อวัน) และช่อดอกจะเจริญในฤดูใบไม้ผลิ ดังนั้นควรปลูกก่อน เพื่อให้ต้นมีขนาดใหญ่ มีจำนวนใบมากและสมบูรณ์ เพื่อให้สามารถสร้างอาหารพอเพียงสำหรับการเจริญของดอกและผล เป็นสายพันธุ์ที่สามารถปรับตัวได้ดีในสภาพอุณหภูมิสูง เช่น

- **Guardian** มีผลขนาดใหญ่ รูปทรงกรวย ผลสีแดงอ่อน ผลผลิตสูง กลิ่นหอมเหมาะสำหรับรับประทานสด และแปรรูป ทนต่อโรค verticillium wilt และโรค red stele
- **Robinson** ผลขนาดใหญ่ ทรงกรวย ด้านปลายตัด ไม่แหลม กลิ่นหอมปานกลาง ทนต่อโรค verticillium wilt และ อุณหภูมิสูง แต่ไม่ทนต่อโรค red stele
- **Sequoia** ผลขนาดใหญ่ สีแดงเข้ม อายุเก็บเกี่ยวนาน ใช้เป็นผลไม้สดและสามารถแช่แข็งได้ ทนต่อโรค red stele และอุณหภูมิสูง
- **Surecrop** ผลขนาดปานกลางถึงใหญ่ ลักษณะคล้ายลิ้ม ผลจากดอกชุดที่สองมีลักษณะคล้ายกรวย กลิ่นและรสชาติดี ใช้เป็นผลไม้รับประทานสดและสามารถแช่แข็งได้ ทนต่อสภาพแห้งแล้ง ทนต่อโรค verticillium และ red stele
- **Tioga** ผลขนาดปานกลางถึงใหญ่ ลักษณะคล้ายลิ้ม กลิ่นและรสชาติดี ใช้เป็นผลไม้รับประทานสด และสามารถแช่แข็งได้ ทนต่อสภาพอุณหภูมิสูง แต่ไม่ทนต่อโรค red stele
- **Turfs** ผลมีขนาดยาวและใหญ่ ลักษณะคล้ายลิ้ม ผลผลิตสูง ใช้เป็นผลไม้รับประทานสดและสามารถแช่แข็งได้ แต่คุณภาพในการแช่แข็งสูง ไม่ทนต่อโรค red stele

### สายพันธุ์ Everbearing cultivar

สายพันธุ์ในกลุ่มนี้ต้องการช่วงแสงยาวกว่า 12 ชั่วโมง/วันในการชักนำให้เกิดการเจริญของตาดอก สามารถเก็บเกี่ยวได้สองครั้งคือในฤดูใบไม้ผลิและฤดูใบไม้ร่วง แต่ผลผลิตในฤดูใบไม้ผลิจะต่ำกว่าสายพันธุ์ในกลุ่ม Junebearing cultivar แต่ในกรณีที่ผลผลิตถูกทำลาย โดยน้ำค้างแข็ง ช่วงฤดูใบไม้ผลิยังสามารถเก็บเกี่ยวใหม่ในฤดูใบไม้ร่วง สายพันธุ์กลุ่มนี้จะมีไหลจำนวนน้อย แต่จะมีเหง้ามาก ไม่ทนทานต่อสภาพอุณหภูมิสูง เช่น

- **Fort Laramie** ผลขนาดใหญ่ สีแดงสด กลิ่นหอม รสชาติดี เหมาะสำหรับใช้เป็นผลไม้และแปรรูป
- **Gem Everbearing (Superfection)** ผลสีแดงสดเหมาะสำหรับใช้เป็นผลไม้สด

- **Ogallala** ผลขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับใช้เป็นผลไม้สด ทนต่อสภาพอากาศแห้งแล้งและสภาพอุณหภูมิต่ำ

- **Ozark Beauty** ผลขนาดใหญ่ แข็ง ลักษณะคล้ายลิ้ม กลิ่นหอม รสชาติดี เหมาะสำหรับ ใช้เป็นผลไม้สดและแปรรูป ไม่ทนต่อโรค verticillium และโรค red stele

- **Quinault** ผลขนาดใหญ่ ผลผลิตสูง เหมาะสำหรับใช้เป็นผลไม้สดและแปรรูป

### สายพันธุ์

#### Dayneutral cultivar

สายพันธุ์ในกลุ่มนี้การเจริญของดอกจะไม่ตอบสนองต่อช่วงแสง ดอกสามารถเจริญได้ตั้งแต่ฤดูใบไม้ผลิ จนกระทั่งฤดูใบไม้ร่วง แต่ในสภาพที่อุณหภูมิสูงกว่า 21.1 °C จะจำกัดการเจริญของดอก สายพันธุ์กลุ่มนี้จะสร้างดอกและไหลต่อเนื่องกัน แต่จะมีไหลจำนวนน้อย ปกติตาดอกจะเจริญก่อนที่รากเจริญ ซึ่งเหมาะสำหรับทำไม้กระถางหรือไม้แขวนเช่น

- **Fern** ผลขนาดใหญ่ แข็ง หวาน ผลผลิตต่อไร่สูง

- **Selva** ผลขนาดใหญ่ สีแดงสด รสชาติดี ผลผลิตต่อไร่สูง

- **Tribute** ผลปานกลางถึงขนาดใหญ่ รูปโคนหรือกรวยสั้น สีแดงสด รสชาติดีเหมาะสำหรับใช้เป็นผลไม้สดและแปรรูป ทนต่อโรค red stele

- **Trista** ผลขนาดปานกลาง รูปกรวยสั้น สีแดงเข้ม รสชาติดีเหมาะสำหรับใช้เป็นผลไม้สดและแปรรูป ทนต่อโรค verticillium และ โรค red stele

ส่วนสายพันธุ์ สตรอเบอร์รี่ที่ปลูก ในประเทศไทย ชูพงษ์ (2531) และ ณรงค์ชัย (2543) รายงานว่า นับตั้งแต่ พ.ศ. 2512 ได้มีการนำสตรอเบอร์รี่พันธุ์ต่าง ๆ จากต่างประเทศเข้ามาทดลองปลูกมากมาย จากปี พ.ศ. 2515 ปรากฏว่าพันธุ์ Cambridge Favorite, Tioga และ Sequoia (โดยรู้จักกันในนามพันธุ์พระราชทานเบอร์ 13 16 และ 20 ตามลำดับ) ได้ถูกพิจารณาว่าสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในจังหวัดเชียงใหม่และเชียงรายมากกว่าพันธุ์อื่น ๆ ต่อมาพบว่าพันธุ์พระราชทาน 16 สามารถปรับตัวได้ดีทั้งพื้นที่ปลูกบนภูเขาสูงระดับ 1,200 เมตรและพื้นที่ราบ เกษตรกรในขณะนั้นเกือบทั้งหมดใช้พันธุ์ พระราชทาน 16 ปลูกเป็นการค้ากันทั่วไปโดยไม่มีพันธุ์อื่นมาแทนที่ พ.ศ. 2528 ได้มีการนำพันธุ์ Akio Pajaro และ Douglas จากอเมริกามาทำการทดลองปลูกในสถานีโครงการหลวงที่ดอยอินทนนท์ แต่ก็ไม่ประสบความสำเร็จ ต่อมาในปี พ.ศ. 2529 ได้มีการนำพันธุ์ Nyoho Toyonoka และ Aiberry จากประเทศญี่ปุ่นเข้ามาทดลองปลูก ผลปรากฏว่าสองพันธุ์แรกสามารถปรับตัวได้ดีบนพื้นที่สูง หลังจากนั้นเริ่มมีผู้นำพันธุ์อื่น ๆ เข้ามาปลูกทดสอบ

มากมาย จนกระทั่งมีการตั้ง พันธุ์ B5 เป็นพันธุ์พระราชทาน 50 ปี (ปี พ.ศ. 2539 ซึ่งเป็นปีฉลองสิริราชสมบัติครบ 50 ปี) และพันธุ์ Toyonoka เป็นพันธุ์พระราชทาน 70 (ตรงกับปี พ.ศ. 2540 ซึ่งเป็นปีที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ทรงมีพระชนมพรรษาครบ 70 พรรษา) ปัจจุบันพันธุ์สตอเบอร์รี่ที่นับว่าปลูกเป็นการค้าส่วนใหญ่ของประเทศได้แก่ พันธุ์พระราชทาน 16, 20, 50 และ 70 นอกจากนี้ยังมีพันธุ์ Nyoho Dover และ Selva บ้าง ในบางพื้นที่ โดยมีคุณลักษณะต่างกัน คือ

- 1) พันธุ์ พระราชทาน 16 (Tioga) สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้อย่างกว้างขวาง ผลขนาดปานกลางถึงใหญ่ มีจำนวนผลต่อช่อมาก ผลแข็ง ผลผลิตสูง สีแดง ค่อนข้างทนต่อสภาพพุ่มหนามสูง ทนทานต่อการขนส่ง ค่อนข้างอ่อนแอต่อโรคใบจุด เหมาะสำหรับการแปรรูป
- 2) พันธุ์ พระราชทาน 20 (Sequoia) สามารถเจริญได้ดีในสภาพพุ่มหนามต่ำ ให้ผลขนาดใหญ่ขนาดผลประมาณ 50 กรัม มีจำนวนผลต่อช่อน้อย ผลนุ่ม สีแดงสด กลิ่นหอม รสหวาน ทนทานต่อโรคใบจุด และสภาพที่มีความชื้นสัมพัทธ์สูง ไม่ทนทานการขนส่ง
- 3) พันธุ์ พระราชทาน 50 (B 5) ใ้รับประทานสดหรือแปรรูป มีเนื้อค่อนข้างแข็ง รสชาติปานกลาง
- 4) พันธุ์ พระราชทาน 70 (Toyonoka) ใ้รับประทานผลสด รสชาติหวาน กลิ่นหอม เนื้อแข็ง ปานกลาง
- 5) พันธุ์ เนียวโฮ (Nyoho) ใ้รับประทานผลสด รสชาติหวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม เนื้อแข็งปานกลาง
- 6) พันธุ์ เซลวา (Selva) ใ้รับประทานผลสด เนื้อแข็ง

พันธุ์ที่ใช้ปลูกในจังหวัดเชียงใหม่ในปัจจุบัน ได้แก่ พันธุ์พระราชทาน 20, 60, 70, 72 และพันธุ์ 329 เป็นต้น ซึ่งแต่ละพันธุ์มีลักษณะที่แตกต่างกันสำหรับการผลิตเป็นการค้านั้นจะผลิตเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคในลักษณะของผลรับประทานสดและผลผลิตเพื่อส่งโรงงานแปรรูป ซึ่งพันธุ์ที่ใช้เพื่อการบริโภคสด ได้แก่ พันธุ์พระราชทาน 70, 72, 60 และ 20 เป็นต้น และพันธุ์เพื่อการบริโภคและแปรรูป ได้แก่ พันธุ์ 329 ซึ่งเป็นพันธุ์ใหม่ล่าสุดที่กรมส่งเสริมการเกษตรได้แนะนำให้ปลูก ผลผลิตมีรสหวาน ให้ผลดก ประมาณ 3,500 กก./ไร่ ผลมีขนาดใหญ่ มีความทนทานต่อการขนส่ง เกษตรกรนิยมปลูกกันอย่างแพร่หลาย และพันธุ์ 329 นี้เป็นพันธุ์ที่มีพื้นที่ปลูกมากที่สุดในอำเภอสะเมิงอีกด้วย โดยในปีการเพาะปลูก 2548/49 มีพื้นที่ในการปลูกพันธุ์ 329 ถึง 1,089 ไร่จากพื้นที่ปลูกสตอเบอร์รี่ทั้งหมด 1,623 ไร่ในอำเภอสะเมิงหรือร้อยละ 67 (ตารางที่ 3.2) ซึ่งในอนาคตคาดว่าจะมีพันธุ์ที่มีแนวโน้มจะปลูกกันมากขึ้น

ตารางที่ 3.2 แสดงพื้นที่เพาะปลูกสตอเบอร์รี่ในแต่ละพันธุ์ในอำเภอสะเมิง ปีการเพาะปลูก 2548/49

พันธุ์	จำนวนพื้นที่ (ไร่)	ร้อยละ
พันธุ์พระราชทาน 16	136	8.38
พันธุ์พระราชทาน 20	353	21.75
พันธุ์พระราชทาน 70	10	0.62
พันธุ์พระราชทาน 72	35	2.16
พันธุ์ 329	1,089	67.09
รวม	1,623	100.00

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2548/49

### 3.2 การปลูกสตรอเบอรี่ในจังหวัดเชียงใหม่

ณรงค์ชัย (2548) กล่าวว่า การปลูกในจังหวัดเชียงใหม่มีแหล่งใหญ่ที่สุดคืออำเภอสะเมิง ซึ่งระบบการปลูกสตรอเบอรี่ในอำเภอสะเมิงนั้น ต้นไหลจะถูกบังคับให้เกิดการพัฒนาของตาดอกและเพื่อความแข็งแรงก่อนปลูก โดยการปล่อยให้ได้รับอุณหภูมิเย็นในเวลากลางคืนบนที่สูงซึ่งทำให้ออกดอกได้เร็วกว่าต้นไหลที่ผลิตบนพื้นราบ

การปลูกบนพื้นที่ราบ หลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตหมดแล้วตอนปลายเดือนมีนาคมถึงต้นเดือนเมษายน ต้นไหลทั้งหมดที่ออกมาจะถูกปลูกลงในถุงพลาสติกเล็กที่บรรจุดินแล้วขนาด 3 x 5 ซม. และปล่อยให้เจริญเติบโตในแปลงจนกระทั่งเดือนมิถุนายน จึงขนขึ้นไปปลูกบนที่สูงประมาณ 1,200 – 1,400 เมตร เพื่อผลิตต้นไหลต่อไปซึ่งตรงกับช่วงฤดูฝน (มิถุนายน – ตุลาคม) หลังจากปล่อยให้ต้นไหลที่เจริญอยู่ในถุงพลาสติก และได้รับความหนาวเย็นบนที่สูงจนเพียงพอแล้วจะนำลงไปปลูกในแปลงที่พื้นราบไม่เกินต้นเดือนตุลาคม เพราะถ้าหากปลูกช้าเกินไปจะทำให้ผลผลิตออกช้าตามไปด้วย ต้นไหลที่ผลิตได้จากบนที่สูงนี้จะสามารถตั้งตัวและออกดอกได้เร็วกว่า

(ประมาณเดือนพฤศจิกายน) ปกติเกษตรกรจะใช้ระยะปลูก 30 x 40 ซม. สำหรับการปลูกแบบสองแถว และระยะปลูก 10,000 ต้นต่อไร่ การคลุมแปลงนั้นจะใช้ฟางข้าว ใบตองเหียง หรือใบตองตั้ง

อย่างใดอย่างหนึ่งหรือร่วมกันก็ได้คลุมระหว่างแถวในแปลงยกร่อง (โดยจะทำการคลุมก่อนหรือหลังจากการปลูกได้ 1 – 2 สัปดาห์แล้วแต่พื้นที่) ดอกแรกจะบานได้ในราวต้นเดือนพฤศจิกายน และสามารถเก็บเกี่ยวได้ตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนมีนาคมในพื้นที่ปลูกของจังหวัดเชียงใหม่

เมื่อถึงปลายฤดูการเก็บเกี่ยวซึ่งเป็นช่วงที่อุณหภูมิสูงขึ้น ต้นไหลเจริญออกมาก็จะถูกบังคับให้เจริญในถุงพลาสติกขนาดเล็กใส่ดินเหมือนที่กล่าวมาข้างต้น และเตรียมไว้ใช้เป็นต้นไหล การปลูกที่สูง เมื่ออากาศร้อนขึ้นในปลายช่วงของการเก็บเกี่ยวคือประมาณปลายเดือนมีนาคม ต้นสตรอเบอรี่จะมีการสร้างไหลและต้นไหลออกมา ต้นไหลเหล่านี้จะถูกขุดขึ้นมาปลูกใน

ถุงพลาสติก (มีเกษตรกรบางรายที่ปล่อยให้ต้นไหลเจริญในแปลงโดยตรงไม่ได้ขำลงในถุงพลาสติก) และปล่อยให้เจริญอยู่ในแปลงจนกระทั่งปลายเดือนกันยายน เพื่อให้แน่ใจว่าต้นไหลเหล่านี้ได้รับความหนาวเย็นจนเพียงพอต่อการเกิดตาดอกสำหรับเป็นต้นที่ใช้ปลูกในคราวต่อไป ก่อนปลูกนั้นเกษตรกรจะทำการยกแปลงปลูก และคลุมแปลงด้วยใบตองแห้งหรือใบตองตึง ต่อจากนั้นจึงเจาะรูโดยใช้กระป๋องนมที่ทำการเปิดปากออกแล้วกดลงไปบนวัสดุคลุมแปลงให้เป็นรู ช่วงเวลาปลูกที่เหมาะสมเพื่อให้ได้รับผลผลิตสูงที่สุดคือก่อนเดือนกันยายนเป็นอย่างช้า ปกติจะปลูกเป็นแบบแถวเดี่ยวหรือแถวคู่ โดยใช้ระยะปลูก 25 x 30 ซม. บางพื้นที่ทำการปลูกเป็นแบบขั้นบันไดจึงทำให้แถวแคบกว่าการปลูกในพื้นที่ราบ ผลผลิตเริ่มเก็บเกี่ยวได้ระหว่างต้นเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนเมษายน โดยในระหว่างกลางเดือนธันวาคมถึงกลางเดือนมกราคมต้นสตรอเบอร์รี่อาจชะงักการเจริญเติบโตเล็กน้อยและไม่ให้ผลผลิตเนื่องจากสภาพอากาศที่หนาวเย็นในเวลากลางคืน (ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส) เป็นเวลาหลาย ๆ ชั่วโมง

การปลูกทั้งในพื้นที่ราบและบนที่สูงให้น้ำโดยปล่อยให้ไหลผ่านไปตามร่องของแปลงปลูก (furrow irrigation) แหล่งน้ำที่ได้มาจากบ่อ สระ หรือคลองเล็ก ๆ ซึ่งไม่จัดว่าเป็นน้ำที่สะอาดและอาจมีเชื้อโรคต่าง ๆ สะสมอยู่ในน้ำนั้น อย่างไรก็ตามมีบางพื้นที่มีการให้น้ำแบบสปริงเกอร์ (sprinkle system) โดยใช้น้ำบาดาลที่สูบขึ้นมาซึ่งนับว่าเป็นระบบที่ดีกว่าที่กล่าวข้างต้น เพราะทำให้ลดการแพร่ระบาดของเชื้อโรคที่จะไหลไปยังแปลงอื่น ๆ โดยมีน้ำเป็นตัวนำพา

ปกติเกษตรกรจะทำแปลงปลูกต้นสตรอเบอร์รี่ให้อยู่ในแนวเหนือ – ใต้ ทั้งนี้เพื่อให้ต้นได้รับแสงเต็มที่เป็นการ เพิ่มการเจริญเติบโต และสีของผลก็พัฒนาได้ดีขึ้นด้วย สภาพพื้นที่ที่ปลูกสตรอเบอร์รี่โดยทั่วไปมักอยู่ใกล้ตลาดหรือโรงงานแปรรูป หรือเป็นพื้นที่เดิมที่ใช้ต่อเนื่องกันมาทุก ๆ ปี โดยมีการปลูกพืชอื่นหมุนเวียนเป็นส่วนใหญ่ โดยทั่วไปก่อนทำการปลูกสตรอเบอร์รี่นั้น เกษตรกรไม่ได้ทำการอบดินในแปลงปลูกด้วยสารเคมีเพื่อควบคุมโรคในดิน ไล่เดือนฝอย หรือวัชพืชแต่อย่างใด

นอกจากนี้ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการปลูกสตรอเบอร์รี่ที่ถูกต้อง ตลอดจนจนถึงการดูแลรักษาและการควบคุมศัตรูพืชด้วย

เนื่องมาจากการขยายตัวอย่างรวดเร็วของตลาดที่ใช้ผลผลิตสตรอเบอร์รี่ในเชิงอุตสาหกรรม ทำให้มีความต้องการต้นไหลในปัจจุบันมากกว่า 25 – 30 ล้านต้นต่อปี ราคาของต้นไหลที่จำหน่ายจะขึ้นกับปริมาณมากน้อยของแต่ละปีรวมทั้งขนาดของต้นไหลเองอีกด้วย ซึ่งส่วนใหญ่จำหน่ายกันในราคา 1- 1.50 บาทต่อต้น



### 3.3 การเก็บเกี่ยวผลผลิตสตรอเบอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่

ผลสตรอเบอร์รี่เป็นผลไม้ที่ไม่มีเปลือกจึงชอกช้ำเสียหายได้ง่าย ดังนั้นการเก็บเกี่ยวผลสตรอเบอร์รี่จึงต้องทำด้วยความระมัดระวังมิให้เกิดความช้ำกับผลได้ การเก็บเกี่ยวในจังหวัดเชียงใหม่หรืออำเภอสะเมิงนั้นเป็นการเก็บเกี่ยวโดยใช้แรงงานมนุษย์ซึ่งสามารถพิจารณาเลือกเก็บเฉพาะผลที่มีความเหมาะสมได้ ถึงแม้ว่าผลสตรอเบอร์รี่จะเป็นผลไม้ชนิดบ่มไม่สุก แต่สตรอเบอร์รี่สามารถมีสีแดงเพิ่มขึ้นหลังจากเก็บเกี่ยวได้ ดังนั้นสตรอเบอร์รี่ที่เก็บเกี่ยวในขณะที่ผลไม่แดงทั้งผล แต่เมื่อถึงตลาดปลายทางก็จะเปลี่ยนสีเป็นสีแดงพอดี ซึ่งการเก็บเกี่ยวผลสตรอเบอร์รี่ที่มีผิวสีแดง 100 เปอร์เซ็นต์จะทำให้เกิดการช้ำ และมีเชื้อราเข้าทำลายระหว่างการขนส่งได้ง่าย ซึ่งอย่างน้อยควรมีสีแดงร้อยละ 75 ซึ่งจะทำให้การเก็บเกี่ยวทุก 1-2 วัน โดยใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้จับที่ผลและเด็ดให้หลุดจากก้านโดยมีกลีบเลี้ยงตรงขั้วติดมาด้วย และใส่ภาชนะที่ถือสะดวกไม่ใส่ทับกันจนมากเกินไป ในแต่ละครั้งไม่ควรเกิน 1.5 – 2 กิโลกรัม ซึ่งการเก็บเกี่ยวผลผลิตเกษตรกรจะต้องคำนึงถึงความต้องการของตลาดทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ ซึ่งขึ้นอยู่กับตลาดว่าเป็นตลาดเพื่อโรงงานแปรรูปหรือบริโภคสด

การจำหน่ายในท้องถิ่นทางภาคเหนือมักจะบรรจุในกล่องกระดาษซึ่งด้านบนเป็นพลาสติกใสมองเห็นผลสตรอเบอร์รี่ภายในได้ชัดเจน ส่วนการบรรจุเพื่อที่จะขนส่งมากรุงเทพฯ นั้นจะเป็นการบรรจุลงตะกร้าแล้ววางผลสตรอเบอร์รี่โดยวางเรียงทับกันเล็กน้อย โดยข้างล่างจะวางใบเพื่อกันกระแทก พอได้หนึ่งชั้นก็นำใบมาคลุมแล้ววางหนังสือพิมพ์แล้ววางใบคลุมแล้วนำสตรอเบอร์รี่มาวางอีกชั้น ทำเช่นนี้จนครบสี่ชั้น

### 3.4 คุณภาพสตรอเบอร์รี่

การเก็บเกี่ยวผลผลิตสตรอเบอร์รี่ สิ่งที่เกษตรกรต้องคำนึงถึงคือความต้องการของตลาดทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ซึ่งจะเป็นตลาดเพื่อโรงงานอุตสาหกรรมหรือตลาดเพื่อการบริโภคสด ซึ่งมีข้อกำหนดเชิงคุณภาพต่างกันไป ดังนี้

#### ก. ข้อกำหนดเชิงคุณภาพของสตรอเบอร์รี่เพื่อโรงงานอุตสาหกรรม

1. สตรอเบอร์รี่มีรูปร่างของผลเป็นปกติ ไม่บิดเบี้ยว คือมีลักษณะเป็นผลรูปวงรีสวยงาม
2. มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของผลไม่ต่ำกว่า 2 เซนติเมตร
3. ผลไม่มีอาการเน่า ช้ำหรือเสียหายเพราะถูกทำลายจากโรคและแมลง คือมีผลที่สวยงามไม่มีการเจาะจากแมลง
4. สีของผลมีสีแดง หรือสีชมพู มีส่วนสีขาวไม่เกิน 1/5 ของผล

### ข. ข้อกำหนดเชิงคุณภาพของสตรอเบอร์รี่เพื่อตลาดบริโภคสด

1. สตรอเบอร์รี่มีรูปร่างของผลเป็นปกติ ไม่บิดเบี้ยว เป็นวงรีสวยงาม
2. มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของผลตั้งแต่ 2.5 เซนติเมตรขึ้นไป
3. ผลไม่มีอาการเน่าช้ำหรือเสียหายเพราะถูกทำลายจากโรคและแมลง
4. ควรเก็บผลที่มีสีแดงอย่างน้อยประมาณร้อยละ 60 แต่ไม่เกินร้อยละ 80 ซึ่งถ้าผลต่ำกว่า 2 เซนติเมตร จะนำไปแปรรูปทำผลิตภัณฑ์อย่างอื่น เช่น น้ำ

สตรอเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่อบแห้ง เป็นต้น

### ค. องค์ประกอบของคุณภาพ

1. ความแน่นเนื้อ เมื่อผลสตรอเบอร์รี่มีขนาดใหญ่ขึ้นจะมีความแน่นเนื้อเพิ่มขึ้น เนื่องจากมีผนังเซลล์แข็งแรง ผลสตรอเบอร์รี่ขนาดใหญ่จะมีความแน่นเนื้อมากกว่าผลที่มีขนาดเล็กเนื่องจากมีน้ำในผลมาก ผลสตรอเบอร์รี่ที่มีอายุมากขึ้นจะมีความแน่นเนื้อลดลง การที่เก็บเกี่ยวผลสตรอเบอร์รี่ในระยะที่แก่เกินไปอาจจะส่งผลให้ผิวมีความต้านทานต่อการเสียหายทางไกลลดลง จึงซอกช้ำได้ง่าย ดังนั้นผลสตรอเบอร์รี่ที่มีคุณภาพดีจึงควรมีขนาดใหญ่และเนื้อแน่น ตามปกติ ความแน่นเนื้อจะผันแปรไปตามอุณหภูมิ ความชื้น ระยะแก่ ขนาดผลรวมทั้งปริมาณน้ำในผล ต้นสตรอเบอร์รี่ที่มีการเจริญทางใบมากจะทำให้ผลนิ่ม และ ผลจะนิ่มมากขึ้นเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น สตรอเบอร์รี่ที่ปลูกที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลมากจะมีความแน่นเนื้อมากกว่าสตรอเบอร์รี่ที่ปลูกที่พื้นที่ราบ

2. สี ผู้บริโภคนิยมผลสตรอเบอร์รี่ที่มีสีแดง แต่ถ้าหากเก็บเกี่ยวผลสตรอเบอร์รี่ที่มีผิวสีแดง 100% แล้วขนส่งมักจะเสียหายมากจึงต้องเก็บเกี่ยวในระยะก่อนหน้านี้เพราะสีจะพัฒนาขึ้นได้ หลังการเก็บเกี่ยว การปลูกสตรอเบอร์รี่โดยให้ปุ๋ยไนโตรเจนมากจะทำให้สีของผลซีดลง

3. น้ำตาล ระดับน้ำตาลในผลเป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงความหวานของผลสตรอเบอร์รี่ ดังนั้นผลสตรอเบอร์รี่ที่มีคุณภาพดีจึงต้องมีปริมาณน้ำตาลสูง แต่การวัดปริมาณน้ำตาลเป็นเรื่องที่ต้องดำเนินการในห้องปฏิบัติการ แต่สามารถหาความหวานของผลสตรอเบอร์รี่ได้โดยดูจากค่าของแข็งที่ละลายน้ำได้ซึ่งวัดโดยใช้เครื่อง refractometer ซึ่งปริมาณของน้ำตาลจะเพิ่มขึ้นเมื่อผลมีอายุมากขึ้น

4. กรดอินทรีย์ ความสมดุลของกรดและน้ำตาลในผลจะผลกระทบโดยตรงต่อรสชาติคือ ถ้าปริมาณกรดมากกว่ารสชาติจะเปรี้ยว แต่ถ้าทั้งกรดและน้ำตาลมากจะทำให้มีรสชาติดี ถ้า น้ำตาลมากกว่ากรดน้อยผลสตรอเบอร์รี่จะมีรสหวานอย่างเดียว ไม่มีรสเปรี้ยว ปริมาณของกรดจะลดลงเมื่อผลสตรอเบอร์รี่มีอายุมากขึ้น

5. วิตามินซี ผลไม้มีถิ่นกำเนิดเป็นแหล่งที่สำคัญของวิตามินและเกลือแร่ ดังนั้นผลสตรอเบอร์รี่ที่มีวิตามินซีสูงจะมีคุณภาพดีกว่าผลที่มีวิตามินซีต่ำ ปกติผลที่เริ่มแก่จะมีปริมาณวิตามิน

ซีลดลงไปพร้อม ๆ กับการลดลงของกรดอินทรีย์ ภายหลังจากเก็บเกี่ยววิตามินซีจะสูญเสียไปอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะภายใต้สภาพที่มีอุณหภูมิสูง การเก็บรักษาและขนส่งผลสตรอเบอร์รี่ภายใต้สภาพอุณหภูมิต่ำจะชะลอการสูญเสียของวิตามินซีได้

จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นว่ารสชาติของผลสตรอเบอร์รี่จะผันแปรไปตามพันธุ์และส่วนประกอบของกรด น้ำตาล ในระยะที่สีผิวเปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีชมพูและแดงปริมาณน้ำตาลจะเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

### 3.5 การตลาดสตรอเบอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่

สตรอเบอร์รี่ที่ออกในช่วงเดือนพฤศจิกายนและธันวาคมจะมีคุณภาพดีและขนาดใหญ่ ทำให้จำหน่ายได้ในราคาสูงกว่าช่วงเดือนอื่น ๆ และหลังจากนั้นผลผลิตจะมีขนาดเล็กลงทำให้ราคาเฉลี่ยเริ่มลดลงเรื่อย ๆ ในช่วงเดือนมกราคมจนถึงเดือนมีนาคม

พ่อค้าท้องถิ่นจะรับซื้อสตรอเบอร์รี่จากเกษตรกรแล้วจะส่งสตรอเบอร์รี่เหล่านี้สู่กรุงเทพฯ ซึ่งขนส่งโดยบริษัทมีซีเส็ง โดยมีการเช่าห้องเย็นไปจนถึงปากคลองตลาด เพื่อนำไปส่งกับพ่อค้าต่ออีกครั้งหนึ่งและจะมีการกระจายไปในจังหวัดและซูเปอร์มาเก็ต และส่งออกไปต่างประเทศ ซึ่งราคาที่เกษตรกรจะได้รับนั้นจะมาจากทางกรุงเทพฯ เป็นผู้กำหนด โดยราคาขายจะขึ้นอยู่กับอุปสงค์ อุปทาน คุณภาพและเกรดของสตรอเบอร์รี่ ซึ่งการชำระเงินของพ่อค้าในกรุงเทพฯ จะชำระเป็นรายสัปดาห์ หรือรายเดือนแล้วแต่ตกลงกันกับพ่อค้าท้องถิ่น เมื่อพ่อค้าสตรอเบอร์รี่ในกรุงเทพฯ จ่ายเงินค่าผลผลิตสตรอเบอร์รี่แก่พ่อค้าท้องถิ่น พ่อค้าท้องถิ่นก็จะนำมาให้กับเกษตรกรโดยหักค่าขนส่งต่าง ๆ ผลผลิตอีกส่วนหนึ่งที่ไม่ได้นำส่งตลาดกรุงเทพฯ นั้นจะมีการนำมาขายให้กับนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ และมีพ่อค้ามารับที่ภาคเชียงใหม่เพื่อนำไปจำหน่ายในต่างจังหวัดอีกต่อหนึ่ง และเมื่อปลายฤดูผลผลิตเกือบทั้งหมดจะนำส่งโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อนำไปแปรรูป

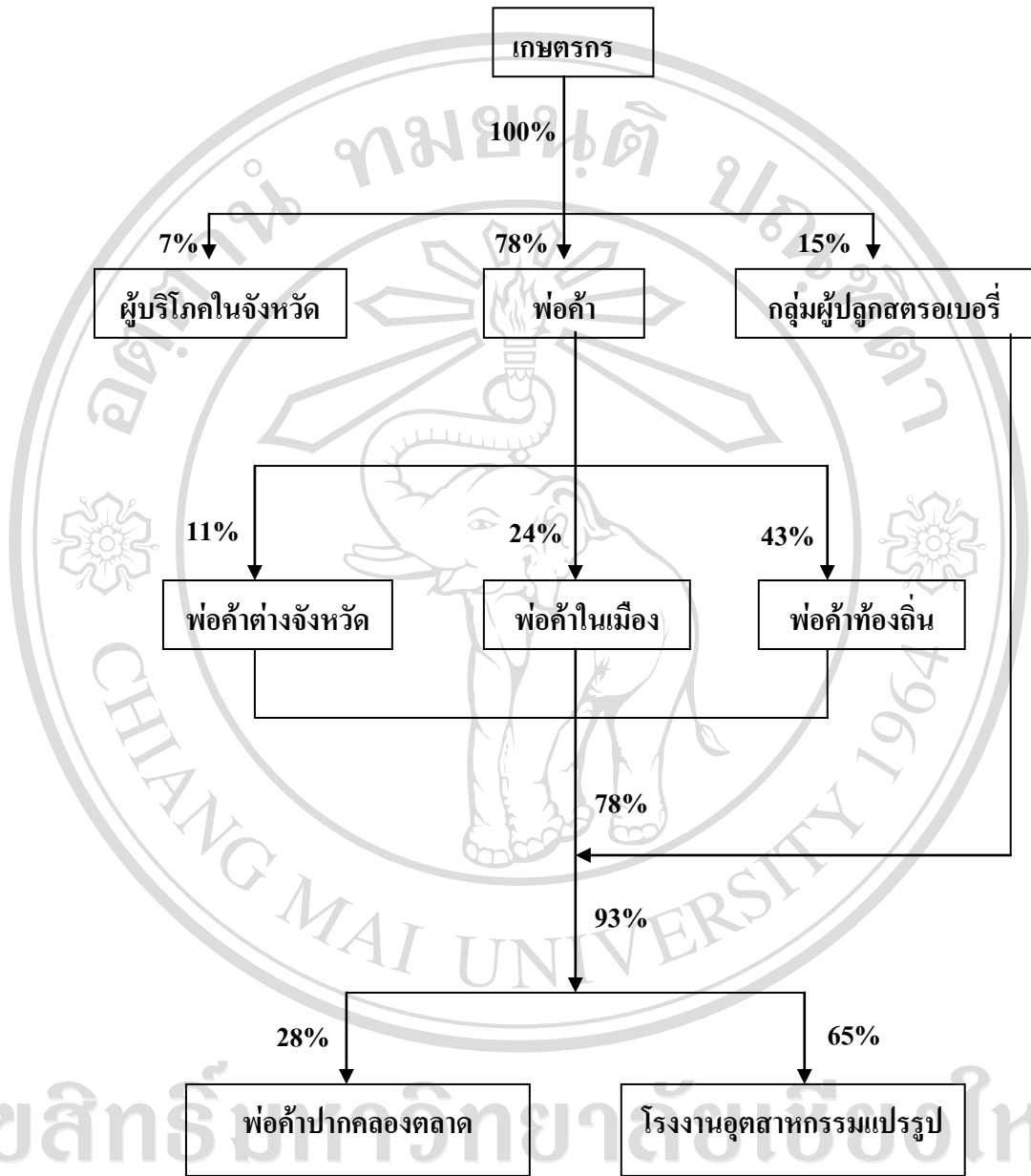
### วิธีการตลาดสตอเบอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่

เนื่องจากว่าสตอเบอร์รี่ที่ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่มีแหล่งผลิตที่ใหญ่ที่สุดอยู่ในอำเภอสะเมิง ดังนั้นวิธีการตลาดของสตอเบอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่จึงมาจากวิธีการตลาดของสตอเบอร์รี่ในอำเภอสะเมิง

เมื่อเริ่มทำการเก็บเกี่ยวผลผลิตสตอเบอร์รี่ เกษตรกรจะต้องรีบนำออกจำหน่ายเนื่องจากผลผลิตช้าและเน่าเสียง่าย ช่องทางการจำหน่ายผลผลิตสตอเบอร์รี่มีดังนี้

- จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภครายในจังหวัดและนักท่องเที่ยวที่ไร่ โดยการสร้างร้านจำหน่ายชั่วคราวขึ้นบริเวณริมถนนหน้าไร่ ในเขตใกล้ตัวเมืองหรือใกล้แหล่งท่องเที่ยว เช่นทางไปแม่สา อ.แม่ริม เป็นจำนวนร้อยละ 7
- จำหน่ายโดยตรงให้กับพ่อค้าต่างจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียงร้อยละ 11 ซึ่งการขนส่งสินค้าจะใช้รถห้องเย็นเป็นส่วนใหญ่ เพื่อช่วยลดปัญหาผลผลิตเน่าเสียในช่วงระยะการขนส่ง
- จำหน่ายให้กับพ่อค้าหรือนายทุน ซึ่งพ่อค้าจะเป็นผู้ให้เงินกู้แก่เกษตรกร หรือปุ๋ย ยาปราบศัตรูพืช และพันธุ์สตอเบอร์รี่ เมื่อเกษตรกรนำผลผลิตมาจำหน่ายให้กับพ่อค้าก็จะทำการหักหนี้ไปจนหมด และที่เหลือเป็นรายได้ของเกษตรกรที่ได้รับเงินสิ้นสุดฤดูกาลเก็บเกี่ยว
- จำหน่ายให้พ่อค้าท้องถิ่นที่เป็นตัวแทนของโรงงานที่เกษตรกรเป็นลูกไร่อยู่ เพื่อนำไปแปรรูปหรือทำแช่แข็งเพื่อส่งออก
- รวบรวมผลผลิตส่งกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกสตอเบอร์รี่ เพื่อนำไปจำหน่ายให้โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปภายในจังหวัด และพ่อค้าคนกลางซึ่งมีประโยชน์ต่อการต่อราคาผลผลิตให้สูงขึ้นร้อยละ 24

ผลผลิตสตอเบอร์รี่ทั้งหมด ส่วนหนึ่งจะส่งไปขายพ่อค้าปากคลองตลาดร้อยละ 28 สำหรับอีกส่วนที่มากกว่าจะถูกส่งเข้าโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปร้อยละ 65 (รูปที่ 3.1)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved  
 ที่มา : กอบปริญญา (2542)  
 รูปที่ 3.1 วิธีการตลาดสตรอเบอรี่ในจังหวัดเชียงใหม่

### 3.6 ลักษณะการซื้อขายสตอเบอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่

การซื้อขายสตอเบอร์รี่ของพ่อค้าโดยส่วนใหญ่แล้วจะเกิดจากอำเภอสะเมิง เพราะเป็นแหล่งผลิตสตอเบอร์รี่ที่ใหญ่ที่สุด พ่อค้าจะเป็นผู้ที่กำหนดราคาในการซื้อขาย ซึ่งรูปแบบการซื้อขายนั้นจะมีเพียงรูปแบบเดียวคือ เกษตรกรเก็บขายเองหรือขายอิสระ

การเก็บขายเองเป็นลักษณะการขายที่เกษตรกรเก็บเกี่ยวสตอเบอร์รี่ก่อนแล้วจึงนำผลผลิตออกขายซึ่งแบ่งออกได้ 3 วิธีคือ

#### (1) การขายแบบแบ่งเกรดตามคุณภาพของสตอเบอร์รี่

ก่อนที่เกษตรกรจะขายสตอเบอร์รี่นั้น เกษตรกรจะต้องไปหาข้อมูลด้านราคาขาย วิธีการคัดเกรด การบรรจุตะกร้าเพื่อขนส่ง รวมถึงหลักเกณฑ์การรับซื้อต่าง ๆ จากพ่อค้าที่จะรับซื้อ เมื่อได้ข้อมูลแล้วเกษตรกรจะไปปรับตะกร้าจากผู้รับซื้อรายนั้นมาเพื่อบรรจุสตอเบอร์รี่ ตะกร้าที่รับมานั้นจะเป็นตะกร้าพลาสติก ซึ่งพ่อค้าแต่ละรายก็จะมีตะกร้าที่เป็น ชื่อของตนเขียนอยู่ข้างตะกร้า นั้น ๆ

เกษตรกรที่ขายแบบนี้จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านแรงงานเก็บเกี่ยว คัดเกรด บรรจุตะกร้าเองและบางรายก็อาจจะต้องเสียค่าขนส่งที่ต้องขนสตอเบอร์รี่มาส่งแก่พ่อค้า แต่บางรายก็ไม่ต้องเนื่องจากจะมีพ่อค้าเข้าไปในสวนเพื่อรับซื้อเอง ซึ่งในการบรรจุสตอเบอร์รี่เพื่อการขนส่งนั้นจะต้องบรรจุ ดังนี้

- มีการคัดเกรดก่อนนำไปใส่ลงตะกร้า
- ผลสตอเบอร์รี่เมื่อมีการคัดเกรดแล้วใส่ตะกร้า โดยจะนำกระดาษหนังสือพิมพ์

มารองก่อนแล้วนำไปใส่สตอเบอร์รี่ลงในตะกร้าและเรียงผลให้สวยงามตะกร้าละ 8 กิโลกรัม (น้ำหนักสุทธิของสตอเบอร์รี่) เมื่อเสร็จหนึ่งชั้นก็จะนำไปใส่สตอเบอร์รี่มาปิดทับแล้วนำ ผลสตอเบอร์รี่มาวางเรียงอีก ทำอย่างนี้จนครบสี่ชั้นแล้วปิดด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์แล้วปิดฝาตะกร้าทับอีกทีหนึ่งเพื่อนกันกระแทก

- ติดสติ๊กเกอร์หรือเขียนติดกระดาษเพื่อบอกเกรดแต่ละตะกร้าว่าตะกร้านั้น ๆ

บรรจุสตอเบอร์รี่เกรดอะไรบ้าง

เมื่อเกษตรกรได้ข้อมูลข้างต้นแล้วจะต้องทำการบรรจุตามที่ตกลงกันเอาไว้ โดยทั่วไปเกษตรกรมักจะบรรจุสตรอเบอร์รี่เป็น 4 เกรดด้วยกัน ได้แก่ เกรด AA หรือจัมโบ้ เกรด A หรือใหญ่ เกรด B หรือ กลาง เกรด C หรือเล็ก (รูปที่ 3.2)



ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

รูปที่ 3.2 ลักษณะการแบ่งเกรดตามคุณภาพของสตรอเบอร์รี่ของพ่อค้าในตลาดระดับท้องถิ่น

## (2) การขายแบบตกรวด

เป็นการขายในรูปแบบที่นอกเหนือจากการคัดเกรดคือ ไม่สามารถที่จะนำไปรวมในแต่ละเกรดได้เนื่องจากผลอาจจะเล็กเกินไปเช่น เล็กกว่าขนาด 2 ซม. หรือมีการเน่าเสียบางส่วนซึ่งสามารถตัดออกแล้วนำมาขายรวมกันซึ่งพ่อค้าบางคนจะมาซื้อเพื่อนำไปผลิตไวน์หรือสตรอเบอร์รี่อบแห้งหรือแยมได้อีกด้วย

## (3) การขายเข้าโรงงานแปรรูป

เป็นการขายเมื่อปลายฤดูเนื่องจากผลมีขนาดเล็กซึ่งราคาจะลดลงมาก ก็จะนำไปขายให้กับโรงงานเพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ทำจากสตรอเบอร์รี่

### 3.7 ระดับของพ่อค้าสตรอเบอร์รี่

#### 3.7.1 พ่อค้าคนกลางในตลาดระดับท้องถิ่น

จากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 พ่อค้าคนกลางในตลาดระดับท้องถิ่นในอำเภอสะเมิง พบว่าพ่อค้าคนกลางจะเป็นผู้รวบรวมผลผลิตจากเกษตรกรเพื่อนำไปส่งให้แก่พ่อค้าปากคลองตลาด ซึ่งตอนรวบรวมนั้นจะต้องตรวจสอบคุณภาพแต่ละเกรดโดยจะตัดสินใจจากประสบการณ์และสายตา และการจัดเรียงให้เป็นระเบียบและกันกระแทกได้หรือไม่ หลังจากนั้นจะทำการทำสัญลักษณ์ว่าอยู่ในเกรดใด นำหนักเท่าใด โดยติดสติ๊กเกอร์ไว้ด้านข้างตะกร้า แล้วนำขึ้นรถกระบะเพื่อนำส่งต่อไป



ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

#### รูปที่ 3.3 การรับซื้อผลผลิตสตรอเบอร์รี่ของพ่อค้าคนกลาง ณ ตลาดระดับท้องถิ่น

(1) ลักษณะทั่วไปของตัวอย่างพ่อค้าท้องถิ่นที่รับซื้อผลผลิตสตรอเบอร์รี่สภาพข้อมูลด้าน

การขายของพ่อค้าท้องถิ่น

ก. ลักษณะประสบการณ์และเหตุการณ์ดำเนินธุรกิจการค้าสตรอเบอร์รี่ ลักษณะการค้าสตรอเบอร์รี่ของพ่อค้าท้องถิ่น ส่วนมากจะมีประสบการณ์การค้าสตรอเบอร์รี่ในช่วง 6 – 10 ปี ถึงร้อยละ 50 และโดยเฉลี่ยพ่อค้าท้องถิ่นมีประสบการณ์การค้าสตรอเบอร์รี่เฉลี่ย 9 ปี (ตารางที่ 3.3)



ตารางที่ 3.3 จำนวนและร้อยละของพ่อค้าสตอเบอรี่ในอำเภอสะเมิง จำแนกตามประเภทการค้าสตอเบอรี่

ประเภทการค้าสตอเบอรี่ (ปี)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1 - 5	4	25.00
6 - 10	8	50.00
11 - 15	2	12.50
16 - 20	2	12.50
<b>รวม</b>	<b>16</b>	<b>100.00</b>

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

เหตุผลส่วนใหญ่ที่ทำให้พ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่างตัดสินใจดำเนินธุรกิจการค้าสตอเบอรี่เนื่องจากออกมาค้าสตอเบอรี่ด้วยตนเองจะรายได้ดีกว่าทำสวนเพียงอย่างเดียว ร้อยละ 44 และพ่อค้าอีกส่วนหนึ่งคือคิดว่าที่ที่ตนปลูกเป็นแหล่งที่ปลูกเยอะอยู่แล้ว จึงคำนึงว่าจะหาช่องทางการตลาดได้ดีกว่าแค่ปลูกเพียงเท่านั้น เป็นสัดส่วนที่รองลงมาจากลำดับแรก เป็นร้อยละ 31 (ตารางที่ 3.4)

ตารางที่ 3.4 จำนวนและร้อยละของพ่อค้าสตอเบอรี่ในตลาดท้องถิ่น จำแนกตามเหตุผลการค้าดำเนินธุรกิจการค้าสตอเบอรี่

เหตุผลที่ค้าสตอเบอรี่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มาเป็นผู้ค้าเองแล้วรายได้ดีกว่า	7	43.75
เป็นแหล่งที่ปลูกเยอะ	5	31.25
โดนเอาเปรียบเลยหันมาค้าเอง	2	12.50
อยากหาประสบการณ์	1	6.25
ไม่มีอาชีพอื่น	1	6.25
<b>รวม</b>	<b>16</b>	<b>100.00</b>

ที่มา : จากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

พ่อค้าท้องถิ่น ร้อยละ 37 ทำการค้าเฉพาะสตอเบอรี่เพียงอย่างเดียว อีกร้อยละ 37 ทำการค้าสตอเบอรี่ประกอบกับทำสวนทำไร่ นอกจากนี้ร้อยละ 25 ทำการค้าอื่น ๆ เช่น ค้าปุ๋ย, ยากำจัดศัตรูพืช และยาฆ่าแมลงต่าง ๆ งานดาวเทียม (ตารางที่ 3.5)

**ตารางที่ 3.5** จำนวนและร้อยละของพ่อค้าสตรีเบอร์รี่ในตลาดท้องถิ่นจำแนกตามธุรกิจที่ทำ

ธุรกิจที่ทำ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ค้าสตรีเบอร์รี่เพียงอย่างเดียว	6	37.50
ค้าสตรีเบอร์รี่และพืชไร่ (ข้าวและหอม)	3	18.75
ค้าสตรีเบอร์รี่และทำสวน	3	18.75
ค้าสตรีเบอร์รี่และธุรกิจอื่น *	4	25.00
รวม	16	100.00

หมายเหตุ : \* ธุรกิจอื่น ได้แก่ ค้าปุ๋ย ยากำจัดศัตรูพืช ยาฆ่าแมลง และ जानดาวเทียม

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

**ข. การจ้างแรงงานของพ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่าง** พ่อค้าท้องถิ่นมีการจ้างลูกจ้างธุรกิจค้าสตรีเบอร์รี่อย่างน้อย 5 คนและอย่างมากที่สุด 16 คน โดยเป็นการจ้างแบบรายวัน ซึ่งอัตราค่าจ้างรายวันโดยเฉลี่ยประมาณ 120 บาทต่อวัน โดยแรงงานส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานต่างด้าวทำทั้งปีมากกว่าช่วงเก็บเกี่ยว และทำตั้งแต่ปลูก เพาะกล้า ดูแลต่าง ๆ จนกระทั่งถึงเก็บเกี่ยว คัดเกรด บรรจุยกของ และถ้าช่วงฤดูเก็บเกี่ยวจะได้ค่าแรงเป็น เก็บจะได้กระป๋องละ 5 บาท คัดจะได้ 2 บาทต่อกระป๋อง และค่าเรียงลงในตระกร้าจะได้ตระกร้าละ 10 บาท

สำหรับการคัดเกรด พ่อค้าท้องถิ่นส่วนใหญ่จะทำการคัดเกรดร่วมกับลูกจ้างร้อยละ 81 ซึ่งในการเลือกลูกจ้างที่จะคัดเกรดนั้นพ่อค้าก็จะใช้วิธีฝึกลูกจ้างและดูจากประสบการณ์ของลูกจ้างถึงจะให้ทำหน้าที่นี้ได้ (ตารางที่ 3.6)

**ตารางที่ 3.6** จำนวนและร้อยละของพ่อค้าสตรีเบอร์รี่ในตลาดท้องถิ่น จำแนกตามผู้ที่ทำหน้าที่คัดเกรด

ผู้ที่ทำหน้าที่คัดเกรด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พ่อค้าท้องถิ่น	3	18.75
ทั้งพ่อค้าและลูกจ้าง	13	81.25
รวม	16	100.00

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

## (2) ลักษณะการรับซื้อผลผลิตสตรอเบอรี่

ก. การจัดชั้นของพ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่าง พ่อค้าท้องถิ่นทั้งหมดจะรับซื้อตามเกรด โดยการประเมินด้วยสายตาและประสบการณ์ของพ่อค้าเอง ซึ่งการจัดชั้นสตรอเบอรี่ของพ่อค้าท้องถิ่น จากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 จากพ่อค้าท้องถิ่นพบว่า พ่อค้าให้ความสำคัญแก่คุณภาพด้านขนาดของผลมากที่สุด โดยมีคะแนนความสำคัญเฉลี่ยเท่ากับ 5 ส่วนคุณภาพด้านสีผิวและความแข็งของผลมีความสำคัญน้อยมาก โดยมีคะแนนระหว่าง 1.8 - 1.9 ในขณะที่คุณภาพด้านความหวาน ไม่มีความสำคัญต่อการจัดชั้นของพ่อค้าท้องถิ่นเลย (ตารางที่ 3.7)

ตารางที่ 3.7 คะแนนเฉลี่ยระดับความสำคัญของตัวแปรคุณภาพผลผลิตที่ใช้จัดชั้นของพ่อค้าสตรอเบอรี่ในตลาดท้องถิ่น

ตัวแปรคุณภาพสตรอเบอรี่	คะแนนเฉลี่ยลำดับความสำคัญ
ขนาด	5.00
สีผิว	1.94
ความแข็งของผล	1.81
ความหวาน	1.00

หมายเหตุ : ระดับความสำคัญมีดังนี้

5 สำคัญมาก 4 สำคัญปานกลาง 3 สำคัญน้อย 2 สำคัญน้อยที่สุด 1 ไม่สำคัญ

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

พ่อค้าท้องถิ่นมีการพิจารณาขนาดและสีผิวของเกรดอื่นที่ไม่ใช่เกรดที่ต้องการ โดยส่วนใหญ่ยอมให้เข้ามาปลอมปนได้ไม่เกินร้อยละ 10 ซึ่งการพิจารณาถึงการปลอมปนนั้นพ่อค้า จะใช้การคาดคะเนทางสายตาและประสบการณ์ที่มีอยู่เป็นเกณฑ์ในการพิจารณาเป็นสำคัญ เมื่อพิจารณาที่ค่าเฉลี่ยของร้อยละการปลอมปนที่พ่อค้าท้องถิ่นยอมรับได้พบว่าอยู่ในระดับร้อยละ 11.25

(ตารางที่ 3.8)

**ตารางที่ 3.8** จำนวนและร้อยละของพ่อค้าสตรอเบอรี่ในตลาดท้องถิ่น จำแนกตามการปลอมปนของขนาด และสีผิวตาม เกรดต่าง ๆ

การปลอมปน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ยอมให้เข้ามาปลอมปน	0	0
5%	1	6.25
10%	11	68.75
15%	3	18.75
20%	1	6.25
<b>รวม</b>	<b>16</b>	<b>100.00</b>

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

**ข. การรับซื้อผลผลิตจากผู้ขายแต่ละประเภทของพ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่าง** จากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 พ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่างมีการรับซื้อผลผลิตทั้งหมดจากเกษตรกรโดยตรง ซึ่งส่วนมากจะทำการรับซื้อวันเว้นวันเนื่องจากรอให้ผลผลิตออกให้ทันพอดี เมื่อถึงวันที่พ่อค้าจะนำไปขาย ลูกสวนของแต่ละพ่อค้าก็จะนำสตรอเบอรี่ที่ได้มีการคัดเกรดแล้วและบรรจุมาอย่างดีเตรียมส่งให้กับทางกรุงเทพฯ มาส่งให้กับพ่อค้าท้องถิ่นอีกทีหนึ่ง โดยจะใส่ตระกร้าของพ่อค้านั้นมาแล้วลงบันทึกว่านำมาส่งเป็นจำนวนเท่าไรในแต่ละงวด

จากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 พบว่าพ่อค้าท้องถิ่นมีการติดต่อรับซื้อผลผลิตสตรอเบอรี่กับเกษตรกรทั้ง 16 คน เนื่องจากว่าถ้าหากเกษตรกรลูกสวนนั้นนำผลผลิตไปขายให้กับผู้อื่น โดยที่ไม่ขายให้กับพ่อค้าท้องถิ่นคนเดิมอย่างต่อเนื่อง ครั้งต่อไปพ่อค้าท้องถิ่นก็จะไม่รับซื้อผลผลิตสตรอเบอรี่จากเกษตรกรลูกสวนคนนั้นอีก แต่การซื้อการขายทั้งหมดนั้นไม่มีการทำสัญญาซื้อขายกันแต่อย่างใด

พ่อค้าท้องถิ่นส่วนใหญ่จะมีการชำระเงินค่าผลผลิตเป็นเดือนละครั้งร้อยละ 44 และรองลงมาจะชำระเป็นอาทิตย์ละครั้งร้อยละ 25 ซึ่งการชำระเงินแต่ละครั้งนั้นทางกรุงเทพฯ จะเป็นผู้ส่งเงินมาให้ทางพ่อค้าท้องถิ่นชำระกับเกษตรกรอีกครั้งหนึ่ง (ตารางที่ 3.9)

**ตารางที่ 3.9** จำนวนและร้อยละของพ่อค้าสตรอเบอร์รี่ในตลาดท้องถิ่น จำแนกตามลักษณะการชำระเงินค่าผลผลิต

การชำระเงินค่าผลผลิต	จำนวน (คน)	ร้อยละ
จ่ายภายใน 7 วัน	2	12.50
จ่ายภายใน 8-10 วัน	4	25.00
จ่ายภายใน 11-15 วัน	3	18.75
จ่ายภายใน 16-30 วัน	7	43.75
<b>รวม</b>	<b>16</b>	<b>100.00</b>

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

ก. ผู้กำหนดราคารับซื้อของพ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่าง จากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 การกำหนดราคารับซื้อของพ่อค้าท้องถิ่น พบว่าร้อยละ 94 พ่อค้าในกรุงเทพฯ เป็นผู้กำหนดราคารับซื้อแล้วจะจ่ายเงินเป็นรายวันก็แล้วแต่ตามตกลงกัน หลังจากนั้นจะส่งตัวหรือบิลมาให้เพื่อแสดงว่าเกษตรกรแต่ละคนจะได้เงินคนละเท่าไร โดยราคาที่เกษตรกรได้รับนั้นจะขึ้นอยู่กับอุปสงค์อุปทานของตลาดในเวลานั้น และคุณภาพของสตรอเบอร์รี่ของเกษตรกรแต่ละรายอีกด้วย และร้อยละ 6 บอกว่าตนเป็นผู้กำหนดราคาด้วยตนเองโดยดูจากราคาตลาด ณ ช่วงเวลานั้น (ตารางที่ 3.10)

**ตารางที่ 3.10** จำนวนและร้อยละของพ่อค้าท้องถิ่นสตรอเบอร์รี่ในตลาดระดับท้องถิ่นจำแนกตามผู้กำหนดราคารับซื้อ

ผู้กำหนดราคา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พ่อค้าในกรุงเทพฯ	15	93.75
กำหนดราคาเอง	1	6.25
<b>รวม</b>	<b>16</b>	<b>100.00</b>

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

### (3) ลักษณะการขายผลผลิตสตรอเบอร์รี่

ก. การขายผลผลิตให้แก่ผู้ซื้อแต่ละประเภทของพ่อค้าท้องถิ่น พ่อค้าท้องถิ่นร้อยละ 75 มีการขายผลผลิตให้แก่พ่อค้าส่งและโรงงานแปรรูป ซึ่งช่วงต้นฤดูจนถึงกลางฤดูจะเป็นการขายส่งให้กับพ่อค้าส่งเกือบทั้งหมด แต่เมื่อโรงงานแปรรูปเปิดก็จะนำไปขายให้กับโรงงานแปรรูปด้วย (ตารางที่ 3.11) ซึ่งการจำหน่ายทั้งหมดของพ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่างเป็นการติดต่อซื้อขายแบบประจำ และไม่มีสัญญาซื้อขายแต่อย่างใด

**ตารางที่ 3.11** จำนวนและร้อยละของพ่อค้าสตรอเบอร์รี่ในตลาดท้องถิ่น จำแนกตามประเภทผู้ซื้อ

ประเภทผู้ซื้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พ่อค้าส่ง	4	25.00
พ่อค้าส่งและ โรงงาน	12	75.00
<b>รวม</b>	<b>16</b>	<b>100.00</b>

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

**ข. การรับเงินค่าขายผลผลิตของพ่อค้าท้องถิ่น** การรับเงินค่าผลผลิตสตรอเบอร์รี่ของพ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่างทั้งหมดนั้นจะเหมือนกับการจ่ายเงินให้กับเกษตรกรเนื่องจากพ่อค้าในกรุงเทพฯ จะส่งเงินมาให้กับพ่อค้าท้องถิ่นแล้วให้พ่อค้าท้องถิ่นไปกระจายต่อไปกับเกษตรกรอีกครั้งหนึ่ง โดยจะหักค่าใช้จ่ายต่างๆ ออกก่อนแล้วจึงจ่ายให้กับเกษตรกรอีกครั้งหนึ่ง

**ค. ลักษณะการกำหนดราคาขายผลผลิตของพ่อค้าสตรอเบอร์รี่ในระดับท้องถิ่น** ซึ่งจากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 การขายผลผลิตของพ่อค้าท้องถิ่นสตรอเบอร์รี่ตัวอย่างนั้น พบว่าการกำหนดราคาขายผลผลิตสตรอเบอร์รี่นั้นจะถูกกำหนดมาจากพ่อค้าจากกรุงเทพฯ เหมือนกับราคารับซื้อของเกษตรกร ซึ่งราคาจะขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาดเป็นหลัก

#### (4) ปริมาณและราคาซื้อขายเฉลี่ยผลผลิตสตรอเบอร์รี่

จากการสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551 พ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่างพบว่า พ่อค้ารายใหญ่ ๆ นั้นจะมีสัดส่วนการซื้อขายเฉลี่ย 975.00 ตัน/ปี และรายเล็ก 87.53 ตันต่อปี (ตารางที่ 3.12) ซึ่งพ่อค้าท้องถิ่นตัวอย่างทั้งหมดนั้นจะปลูกสตรอเบอร์รี่พันธุ์ 329 และส่วนต่างของราคารับซื้อและขายผลผลิตจะขึ้นอยู่กับพ่อค้าระดับท้องถิ่นว่าจะหักส่วนต่าง/กิโลกรัมเป็นจำนวนเท่าใด โดยจะเห็นในตารางที่ 3.13

**ตารางที่ 3.12** ปริมาณซื้อขายเฉลี่ยของระดับตัวอย่างพ่อค้าสตรอเบอร์รี่ในตลาดท้องถิ่น

พ่อค้าระดับท้องถิ่น	ปริมาณซื้อขายเฉลี่ย (ตัน/ปี)
ผู้รวบรวมรายใหญ่ (ลูกสวนมากกว่า 10 รายขึ้นไป)	975.00
ผู้รวบรวมรายย่อย (ลูกสวนน้อยกว่า 10 ราย)	87.53

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

### (5) ความเคลื่อนไหวของราคาเฉลี่ยในช่วงการศึกษาปีการผลิต 2550/51

พ่อค้าท้องถิ่นมีการกำหนดราคาตามเกรดซึ่งราคาก็จะสูงตามเมื่อมีคุณภาพดียิ่งขึ้น ความเคลื่อนไหวของราคาซื้อขายเฉลี่ยในช่วงการศึกษาตามตารางที่ 3.13 ซึ่งเห็นว่าราคารับซื้อสตอเบอร์รี่จะสูงโดยเฉลี่ย 95.91 บาท/กิโลกรัม และราคาขายเฉลี่ย 116.11 บาท/กิโลกรัมตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนจนถึงมกราคม และจะลดลงไปอยู่ในระดับราคาต่ำที่ 32.46 บาท/กิโลกรัม สำหรับราคาซื้อ 38.42 บาท/กิโลกรัม ในกลางเดือนกุมภาพันธ์เป็นต้นไป ซึ่งผลผลิตตอนช่วงปลายฤดูนั้นจะเป็นผลผลิตที่คัดเข้าสู่โรงงานเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากผลผลิตจะมีขนาดเล็กมากกว่าตอนต้นฤดู อันเนื่องมาจากอุณหภูมิที่สูงขึ้น เป็นต้น (ตารางที่ 3.13)

ตารางที่ 3.13 ระดับราคาซื้อขายเฉลี่ยของสตอเบอร์รี่แต่ละเกรด ในอำเภอสะเมิง ปี 2550/51 จำแนกตามช่วงเวลาและระดับราคา

ช่วงเวลา	ระดับราคา	ระดับราคาเฉลี่ย (บาท/กก.)									
		AA		A		B		C		เฉลี่ย	
		ซื้อ	ขาย	ซื้อ	ขาย	ซื้อ	ขาย	ซื้อ	ขาย	ซื้อ	ขาย
ตั้งแต่พฤศจิกายนจนถึงมกราคม	สูง	115.91	136.11	100.91	121.11	89.24	109.44	77.58	97.78	95.91	116.11
ตั้งแต่มกราคมจนถึงกลางเดือน	กลาง	90.00	78.50	63.50	75.00	50.17	60.67	39.06	50.56	60.68	66.18
ตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์	ต่ำ	51.08	57.78	37.19	43.89	27.41	31.11	14.19	20.89	32.46	38.42
ความแตกต่างของราคา		64.83	78.33	63.72	77.22	61.83	78.33	63.39	76.89	63.45	77.69
ช่วงเวลาที่สูงและต่ำ											

ที่มา : การสำรวจเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 - เดือนมีนาคม 2551

### 3.7.2 พ่อค้าส่งออกสตอเบอร์รี่และโรงงานแปรรูป

พ่อค้าส่งออกจะเป็นผู้รวบรวมสตอเบอร์รี่จากพ่อค้าคนกลางหรือชาวสวนบางรายซึ่งอาจติดต่อซื้อขายกับพ่อค้าส่งออกโดยตรงก็ได้ซึ่งพ่อค้าส่งออกใน จังหวัดเชียงใหม่มีอยู่ที่ อ.สันป่าอ้อ อ.หางดง อ.สารภี พ่อค้าส่งออกจะต้องตรวจสอบสตอเบอร์รี่ที่พ่อค้าท้องถิ่นส่งมาอีกครั้งหนึ่ง โดยเมื่อผลผลิตสตอเบอร์รี่มาถึงโรงงานแปรรูป ทางโรงงานแปรรูป จะต้องนำผลสตอเบอร์รี่มาตรวจสอบ

สารพิษก่อนว่าผ่านมาตรฐานของแต่ละประเทศที่จะส่งไปหรือไม่ เช่น มาตรฐานของญี่ปุ่นนั้น จะต้องผ่านมาตรฐานสารเคมีทางการเกษตรตกค้างในอาหารตามระบบ positive list ซึ่งก่อนที่จะส่งไปญี่ปุ่นได้นั้นจะต้องผ่านมาตรฐานนี้ก่อน แล้วนำผลสตรอบอรี่ที่ผ่านมาตรฐานนี้แล้วจะนำมาล้างให้สะอาด และนำไปแช่แข็งและบรรจุใส่กล่องส่งไปในแต่ละประเทศ หรือถ้านำมาบริโภคในประเทศเพื่อนำไปแปรรูปต่าง ๆ ก็จะต้องนำผลผลิตสตรอบอรี่มาทำความสะอาด แล้วแบ่งไปบรรจุใส่ถุงแล้วจึงแช่แข็ง ส่งไปโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ ที่ต้องการนำสตรอบอรี่ไปแปรรูป เช่นนำไปทำแยม เป็นต้น

### 3.7.3 พ่อค้าหรือพ่อค้าเร่จากต่างจังหวัด

พ่อค้าหรือพ่อค้าเร่เป็นพ่อค้าต่างจังหวัดที่เดินทางเข้ามารับซื้อสตรอบอรี่จากชาวสวน หรือจากพ่อค้าคนกลางในท้องถิ่นเพื่อนำกลับไปขายปลีกให้แก่ผู้บริโภคในท้องถิ่นของตน พ่อค้าเหล่านี้จะมีพาหนะเป็นของตนเองโดยส่วนมากจะมาจากจังหวัดเชียงราย จังหวัดพิจิตร โลก จังหวัดอุดรธานี เป็นต้น ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้รถกระบะที่ต่อเติมส่วนท้ายให้สามารถบรรทุกทุกผลผลิตได้จำนวนมากขึ้น โดยครั้งแรกอาจจะขึ้นมาติดต่อกับพ่อค้าโดยตรงบนคอกแต่เมื่อคุ้นเคยแล้วหรือตกลงกันได้แล้วส่วนใหญ่จะไปรอรับซื้อที่ตลาดเมืองใหม่ ซึ่งพ่อค้าคนกลางจะเป็นผู้นำมาส่งให้

### 3.7.4 พ่อค้าปลีกสตรอบอรี่

การค้าปลีกสตรอบอรี่จะมีทั่วไปตามแผงลอยขายผลไม้ในตลาดสดต่าง ๆ โดยมีแผงขาย เช่นตลาดเมืองใหม่ในจังหวัดเชียงใหม่ ตลาดแม่ริมจังหวัดเชียงใหม่ นอกจากนี้ยังมีการวางขายปลีกในห้างซูเปอร์มาร์เก็ตต่าง ๆ อีกด้วย

พ่อค้าปลีกในตลาดสดมักเป็นพ่อค้าปลีกขายผลไม้ในตลาดสดเหล่านั้นอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่สตรอบอรี่ออกสู่ตลาดในปริมาณมากก็มักมีพ่อค้าปลีกขาจรที่เข้ามาตั้งจุดขายสตรอบอรี่อย่างง่าย ๆ ในตลาดสด

พ่อค้าปลีกในตลาดข้างถนนส่วนใหญ่เป็นคนกลางรับซื้อผลผลิตสตรอบอรี่จากชาวสวน หรือพ่อค้าคนกลางเพื่อนำมาขายให้แก่ผู้บริโภคไปมาตามถนนสายหลัก โดยเฉพาะถนนเส้นแม่ริมจนถึงเส้นคันคลองหลังมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตภาคพายัพ ซึ่งมีผู้สัญจรผ่านไปผ่านมาและเป็นถนนสายหลักที่มีแผงลอยขายสตรอบอรี่มาก โดยบางที่จะตั้งแผงเล็ก ๆ ข้างถนนอาจจะเป็นแผงชั่วคราวและแผงถาวร โดยจะมีสตรอบอรี่ทั้งผลสดและแปรรูป เช่นสตรอบอรี่อบแห้ง ไวน์สตรอบอรี่ เป็นต้น แต่แผงลอยทั้งถาวรหรือชั่วคราวจะเปิดเฉพาะฤดูเก็บเกี่ยวสตรอบอรี่เท่านั้น เนื่องจากสตรอบอรี่นั้นจะมีผลผลิตออกแค่เพียงปีละครั้ง เมื่อหมดฤดู



เก็บเกี่ยวผลผลิตสตรอเบอรี่พ่อก้าวก็จะปิดแผงลอยนั้นชั่วคราว เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยว ผลผลิตสตรอเบอรี่  
ก็จะเปิดแผงนั้นอีกครั้งหนึ่ง



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved