

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

สตอเบอร์รี่จัดเป็นไม้ผลเศรษฐกิจชนิดหนึ่งที่มีการปลูกกระจายมากในโลก อีกทั้งยังเป็นพืชที่ปลูกกันมากเฉพาะในอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากมีความเหมาะสมทางด้านภูมิอากาศ เพราะจังหวัดเชียงใหม่มีอุณหภูมิที่หนาวเย็นในช่วงฤดูหนาว โดยพันธุ์ที่ปลูกมากที่สุดคือพันธุ์ 329 เนื่องจากมีผลใหญ่ ผิวเนื้อแข็ง หวานกรอบ แต่อย่างไรก็ตามเกษตรกรไม่ได้ให้ความสำคัญกับคุณภาพของผลผลิตที่ผลิตได้มากนัก ซึ่งปัจจุบันตลาดต้องการผลผลิตที่มีคุณภาพ อีกทั้งพ่อค้าผู้รับซื้อผลผลิตมีการใช้เกณฑ์การวัดคุณภาพและการจัดเกรดโดยใช้ประสบการณ์และสายตาในการคาดคะเนขนาดผลผลิตว่าจัดอยู่ในเกรดใดซึ่งอาจก่อให้เกิดความผิดพลาดได้ มีผลทำให้เกษตรกรชาวสวนไม่ได้รับราคาตามคุณภาพของผลผลิตที่ผลิตได้และทำให้เกษตรกรชาวสวนขาดการเอาใจใส่ดูแลคุณภาพผลผลิตเท่าที่ควร ซึ่งคุณภาพของผลผลิตสตอเบอร์รี่แต่ละเกรดนั้นไม่ได้ถูกกำหนดด้วยขนาดของผลผลิตเท่านั้น ยังคงมีตัวแปรคุณลักษณะอื่น ๆ ที่อยู่ภายในผลของสตอเบอร์รี่แต่ละเกรดที่ผลิตได้ เช่น สีผิว ปริมาณความหวาน และความแข็งของผล เป็นต้น โดยตัวแปรคุณภาพเหล่านี้อาจมีผลกระทบต่อราคาขายส่งในตลาดระดับท้องถิ่นที่แตกต่างกัน ซึ่งถ้าหากมีการศึกษาเรื่องคุณลักษณะต่าง ๆ เหล่านี้แล้วจะทำให้เกษตรกรชาวสวนให้ความสนใจในการปรับปรุงคุณภาพผลผลิตตามความต้องการของตลาดได้อีกด้วย อีกทั้งหน่วยงานราชการ เช่น กรมวิชาการเกษตรอาจจะนำข้อมูลเหล่านี้ไปพัฒนาพันธุ์ของสตอเบอร์รี่ให้ตรงกับความต้องการของตลาดได้มากขึ้น

ในการศึกษาการตอบสนองของตลาดต่อคุณภาพสตอเบอร์รี่ที่ระดับท้องถิ่น อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา 1) เพื่อทราบตลาดและการจัดชั้นมาตรฐานสตอเบอร์รี่ของพ่อค้าท้องถิ่น 2) เพื่อทราบความสัมพันธ์ระหว่างราคาและปัจจัยด้านคุณภาพของสตอเบอร์รี่

การศึกษานี้ครอบคลุมผลผลิตสตอเบอร์รี่พันธุ์ 329 ของอำเภอสะเมิงและราคาขายส่งในตลาดระดับท้องถิ่นจากการรับซื้อผลผลิตสตอเบอร์รี่ในปีการผลิต 2550/51 ซึ่งใช้ราคาขายส่งที่พ่อค้าในตลาดขายส่งระดับท้องถิ่นจ่ายหรือรับซื้อ

การศึกษากำหนดจัดชั้นสตอเบอร์รี่ที่ พ่อค้าใช้เป็นมาตรฐานในการกำหนดเกรด พิจารณาจากตัวแปรคุณภาพที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดชั้นของตัวอย่างผลผลิตสตอเบอร์รี่ที่พ่อค้าท้องถิ่นระบุในแต่ละเกรดทั้งขนาดใหญ่สุด ขนาดกลาง และขนาดเล็กสุดที่ยอมรับได้ นำมาวัดคุณภาพด้านอื่น

ด้วยได้แก่ความสว่างของสีผิว ความหวาน และความแข็งของผล เป็นจำนวน 192 ตัวอย่าง ส่วนข้อมูลหลักเกณฑ์และวิธีการตรวจสอบคุณภาพสตอร์เบอร์รี่ของพ่อค้าท้องถิ่น ใช้การตอบแบบสอบถามสั้น ๆ จากพ่อค้าทั้งหมด 16 ราย ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลด้านเกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพของผลผลิตสตอร์เบอร์รี่สดในแต่ละเกรด ผลการศึกษาการจัดชั้นสตอร์เบอร์รี่ของพ่อค้าท้องถิ่นพบว่า มีเพียงขนาดของผลสตอร์เบอร์รี่เพียงอย่างเดียวเท่านั้นที่พ่อค้าท้องถิ่นใช้แบ่งเกรด โดยขนาดของผลเฉลี่ยที่เล็กสุดที่ยอมรับตามเกณฑ์ของพ่อค้าทุกคนเฉลี่ย เกรด AA 3.27 ซม. สำหรับเกรด A 2.90 ซม. สำหรับเกรด B 2.63 ซม. และเกรด C 2.23 ซม. และขนาดผลเฉลี่ยที่เล็กสุดที่ยอมรับตามเกณฑ์ของพ่อค้าแต่ละคนนั้นก็จะมีขนาดของผลสตอร์เบอร์รี่เล็กสุดที่ยอมรับได้ของแต่ละคนต่างกันไป ส่วนเกณฑ์ที่ใช้พิจารณาการปลอมปนของขนาดผลสตอร์เบอร์รี่นั้นบางรายก็ยอมให้ปลอมปนได้ร้อยละ 5, 10, 15 และบางรายก็ยอมให้ปลอมปนได้สูงถึงร้อยละ 20 ซึ่งโดยเฉลี่ยเกณฑ์การปลอมปนเฉลี่ยที่พ่อค้าท้องถิ่นยอมรับได้อยู่ที่ไม่เกิน 11.25 ของจำนวนผล

การวิเคราะห์ระดับความไม่สอดคล้องของคุณภาพและการจัดชั้นสตอร์เบอร์รี่เป็นการนำข้อมูลด้านคุณภาพของสตอร์เบอร์รี่ตัวอย่างทั้ง 64 ตะกร้า (ตะกร้าละ 100 ผล) ที่ได้จากการวัดจริงมาจัดชั้นตามตัวแปรและเกณฑ์มาตรฐานที่วิเคราะห์จากผลการจัดชั้นสตอร์เบอร์รี่เป็นเกณฑ์มาตรฐานของพ่อค้าท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้ทราบว่าเกรดของ สตอร์เบอร์รี่ที่วัดได้จริงนั้นควรจะอยู่ในเกรดใดตามเกณฑ์ของพ่อค้าที่กำหนดไว้ ซึ่งเกรดที่ได้นี้เมื่อนำไปแจกแจงความถี่ไว้กับเกรดที่พ่อค้ากำหนดในตอนรับซื้อและคำนวณเป็นอัตราส่วนร้อยละก็จะทราบระดับความไม่สอดคล้องของการจัดชั้นและคุณภาพสตอร์เบอร์รี่อีกส่วนหนึ่งด้วย

ในการศึกษาระดับความไม่สอดคล้องของคุณภาพและการจัดชั้นสตอร์เบอร์รี่ในตลาดระดับท้องถิ่น โดยใช้เกณฑ์การจัดชั้นสตอร์เบอร์รี่ของพ่อค้าท้องถิ่น มาพิจารณาให้เกรดตามคุณภาพสตอร์เบอร์รี่ทั้ง 64 ตัวอย่าง เปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่พ่อค้ากำหนด เมื่อใช้เกณฑ์การปลอมปนเฉลี่ยพิจารณาเกรดที่ประเมินตามมาตรฐานของพ่อค้าในการแบ่งเกรดมีสตอร์เบอร์รี่ตัวอย่างร้อยละ 53 ถูกกำหนดเกรดที่ไม่สอดคล้องกับคุณภาพมาตรฐานนั้น ซึ่งเป็นเกรดที่กำหนดไว้ต่ำกว่าคุณภาพร้อยละ 16 และร้อยละ 37 พ่อค้าท้องถิ่นกำหนดเกรดที่สูงกว่าคุณภาพตามมาตรฐาน แต่ถ้าใช้เกณฑ์การปลอมปนของพ่อค้าท้องถิ่นแต่ละรายจะพบว่า สตอร์เบอร์รี่ตัวอย่างเพียงร้อยละ 36 ถูกพ่อค้าท้องถิ่นกำหนดเกรดที่ไม่สอดคล้องกับคุณภาพตามมาตรฐานที่พ่อค้ากำหนดเอง ซึ่งพ่อค้าท้องถิ่นกำหนดเกรดสูงกว่าคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานของเขาร้อยละ 27 และมีเพียงร้อยละ 9 ที่พ่อค้าท้องถิ่นกำหนดเกรดในตอนที่รับซื้อต่ำกว่าคุณภาพตามมาตรฐาน ดังนั้นทำให้พ่อค้าท้องถิ่นรับซื้อได้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานของพ่อค้าแต่ละคนสูงถึงร้อยละ 64

การศึกษานี้ใช้วิธีการ hedonic price analysis ในการวิเคราะห์และมีขอบเขตของข้อมูลในการเก็บคือ 4 ตำบลในอำเภอสะเมิง อันได้แก่ ตำบลบ่อแก้ว ตำบลแม่สาบ ตำบลยั้งเมิน ตำบลสะเมิงใต้ เนื่องจากว่าอำเภอสะเมิงเป็นพื้นที่ที่ปลูกสตรอเบอร์รี่มากที่สุด และเป็นพื้นที่ที่มีภูมิอากาศที่เหมาะสม โดยใช้พ่อค้าท้องถิ่นจำนวน 16 ราย รายละ 4 ตะกร้า แยกตามเกรด AA A B C รวมทั้งหมดจำนวน 64 ตะกร้า โดยจะเก็บในตำบลบ่อแก้ว 11 ราย เนื่องจากมีพื้นที่ปลูกมากที่สุด ตำบลแม่สาบจำนวน 3 ราย ตำบลยั้งเมิน 1 ราย ตำบลสะเมิงใต้ 1 ราย ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกที่มีขนาดรองลงมาตามลำดับ และดำเนินการตรวจสอบและเก็บข้อมูลด้านคุณภาพสตรอเบอร์รี่โดยการวัดขนาดของผล ตรวจสอบสีผิว วัดปริมาณความหวาน และแข็งของผล โดยใช้เครื่องมือทดสอบทางวิทยาศาสตร์ โดยการสุ่มตัวอย่างผลสตรอเบอร์รี่แต่ละตะกร้าจำนวนตะกร้าละ 100 ผล

ผลการศึกษาทำให้ทราบถึงหลักเกณฑ์การรับซื้อและการกำหนดราคาขายส่งในตลาดระดับท้องถิ่นของพ่อค้าทำให้ทราบถึงคุณลักษณะที่อยู่ในคุณภาพของผลผลิตสตรอเบอร์รี่ที่ทำให้ราคาขายส่งมีความแตกต่างกัน รวมถึงทราบว่าคุณลักษณะใดที่มีความสัมพันธ์กับราคาขายส่งในตลาดระดับท้องถิ่นมากน้อยเพียงไร ผลการศึกษาข้างต้นชี้ให้เห็นว่าเกษตรกรและหน่วยงานราชการที่ทำหน้าที่ในด้านการส่งเสริมการเกษตรควรเน้นการผลิตหรือปรับปรุงการผลิตและการส่งเสริมการผลิตสตรอเบอร์รี่ให้ได้ผลขนาดใหญ่ขึ้น นอกจากนี้ หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องควรเร่งปรับปรุงทักษะของพ่อค้าท้องถิ่นและลูกจ้างที่ทำหน้าที่เป็นผู้คัดเกรดให้สามารถคัดเกรดได้ตรงตามกับคุณภาพที่แท้จริงของผลผลิตให้มากกว่าเดิม

ซึ่งผลการศึกษารอบสนองของตลาดต่อคุณภาพสตรอเบอร์รี่ในระดับท้องถิ่นตามแบบจำลองที่กำหนด (สมการที่ 22) พบว่าตัวแปรอิสระด้านคุณภาพสตรอเบอร์รี่อันได้แก่ ขนาดของผล และตัวแปรช่วงเวลาที่ผลผลิตออกสู่ตลาดมีความสัมพันธ์กับตัวแปรตามคือ ตัวแปรคุณภาพด้านขนาดของผลสตรอเบอร์รี่เฉลี่ยที่เพิ่มขึ้นแต่ละมิลลิเมตรมีผลให้ราคาขายส่งสตรอเบอร์รี่ในตลาดขายส่งเพิ่มขึ้นกิโลกรัมละ 3.57 บาท นอกจากนี้ค่าสัมประสิทธิ์ของช่วงเวลาของสตรอเบอรี่ที่ออกสู่ตลาด ถ้าเป็นช่วงเวลาผลผลิตออกสู่ตลาดต้นฤดูจะทำให้เกษตรกรได้รับราคาสูงกว่าปลายฤดูกิโลกรัมละ 71.19 บาท ถ้าเป็นช่วงเวลาผลผลิตออกสู่ตลาดกลางฤดูจะทำให้เกษตรกรได้รับราคาสูงกว่าปลายฤดู 34.13 บาทต่อกิโลกรัม เนื่องจากว่าต้นฤดูนั้นเป็นช่วงเวลาที่มีผลผลิตกำลังออกมาใหม่ ทำให้ผู้บริโภคอยากที่จะซื้อรับประทาน ส่งผลทำให้ราคาสูง และเมื่อปลายฤดูผลผลิตเริ่มออกมามากทำให้ราคาตกลงตามไปด้วย

5.2 ข้อเสนอแนะ

ผลการศึกษาเรื่องการตอบสนองของตลาดต่อคุณภาพสตรอเบอร์รี่ที่ระดับท้องถิ่น อำเภอ สะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ ทำให้ทราบถึงลักษณะการจัดเกรดของผลผลิตสตรอเบอร์รี่ในตลาดระดับท้องถิ่น และคุณภาพของผลผลิตสตรอเบอร์รี่ในแต่ละเกรดที่กำหนดระดับราคาที่พ่อค้าท้องถิ่น ได้รับ ซึ่งมีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงและการพัฒนาตลาดระดับท้องถิ่นที่รับซื้อผลผลิต สตรอเบอร์รี่จากเกษตรกรชาวสวนและหรือจากพ่อค้าท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

1. เกษตรกรควรให้ความสนใจใส่ใจในด้านการปรับปรุงขนาดของผลผลิต โดยการหาวิธีการมาเพิ่มขนาดผลผลิตให้ใหญ่ขึ้น ซึ่งจะทำได้รับราคาที่สูงขึ้น
2. หน่วยงานราชการที่ทำหน้าที่ในด้านการส่งเสริมการเกษตรควรเน้นการผลิตหรือปรับปรุงพันธุ์สตรอเบอร์รี่ให้มีขนาดใหญ่ขึ้น ซึ่งจะมีผลทำให้เกษตรกรได้รับราคาที่สูงขึ้น และเมื่อผลผลิตออกสู่ต้นฤดูกาลควรจะผลิตผลผลิตออกมาให้ทันกับความต้องการมากขึ้น และปลายฤดูควรจะผลิตผลผลิตออกมาน้อยเนื่องจากปลายฤดูราคาจะตกลงอย่างมาก
3. กรมวิชาการเกษตร กรมการค้าภายในและสำนักงานพาณิชย์จังหวัด เป็นต้น ควรให้การดูแลและกวดขันในการคัดเกรดสตรอเบอร์รี่ให้มากขึ้น เพื่อกระตุ้นให้พ่อค้าท้องถิ่นมีความระมัดระวังและกวดขันในการคัดแยกเกรดของสตรอเบอร์รี่ให้ตรงกับคุณภาพที่แท้จริง และเพื่อความเป็นธรรมแก่ทุกฝ่ายทั้งผู้ขายและผู้ซื้อ

4. เกษตรกรควรปรับปรุงหรือพัฒนาทักษะของตนเองและลูกจ้างที่ทำหน้าที่คัดแยกเกรด ให้สามารถทำการคัดแยกเกรดได้ตรงกับคุณภาพที่แท้จริงของผลผลิตสตรอเบอร์รี่

การศึกษารอบการตอบสนองของตลาดต่อคุณภาพสตรอเบอร์รี่ในครั้งนี้ครอบคลุมเพียงตลาดระดับชายฝั่ง ซึ่งการศึกษาครั้งต่อไปควรกระทำในตลาดหลาย ๆ ระดับเพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงตั้งแต่ระดับตลาดหน้าสวนจนกระทั่งถึงตลาดระดับส่งออกที่จะสะท้อนถึงความต้องการผลผลิตสตรอเบอร์รี่ของตลาดมาสู่เกษตรกรชาวสวนที่ก่อให้เกิดการปรับปรุงคุณภาพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดได้อย่างเหมาะสมในทุกขั้นตอน