

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ลำไยเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน มีผลผลิตลำไยรวมกันคิดเป็นร้อยละ 75 ของผลผลิตทั่วประเทศ จากสถิติรายงาน สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่ รายงานว่า ปี 2539 ในเขตจังหวัดเชียงใหม่ มีพื้นที่ปลูกลำไยที่ให้ผลผลิตได้แล้ว 65,245 ไร่ ปริมาณผลผลิตรวม 56,707 ตัน (สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดเชียงใหม่, 2539) สำหรับสายพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากที่สุด ได้แก่ พันธุ์อีดอ ซึ่งมีประมาณร้อยละ 85 ของผลผลิตทั้งหมด เนื่องจากเป็นสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสม่ำเสมอ รสชาติและสีส้มเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนดูแลรักษาง่าย มีความต้านทานต่อโรคสูง

ผลผลิตลำไยส่วนใหญ่จะเริ่มออกสู่ตลาดในเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคมของแต่ละปี และผลผลิตมีลักษณะไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับสภาพความสมบูรณ์ของต้นลำไย ทำให้ช่วงเวลาดังกล่าวมีการเก็บผลผลิตออกขายจำนวนมากและไม่สามารถจัดส่งต่อผู้บริโภคได้ทัน ทำให้มีการกดราคาหรือผลผลิตเสียหายระหว่างทาง ส่งผลให้รายได้ของเกษตรกรจากการขายผลผลิตน้อยลง

จากปัญหาราคาตกต่ำเพราะผลผลิตลำไยล้นตลาด และลำไยสดเสียหายระหว่างการขนส่ง เกษตรกรจึงคิดค้นวิธีแปรรูปผลผลิต จากการบริโภคสดมาเป็นการแปรรูปเพื่อบริโภค ได้หลายรูปแบบ ที่สำคัญคือการแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง ซึ่งแต่เดิมการผลิตลำไยอบแห้งนั้นทำกันในครัวเรือน โดยชาวบ้านเก็บลำไยร่วงมาตากแห้งแล้วนำมาชงเป็นน้ำลำไย ต่อมาพื้นที่ปลูกลำไยในเขตภาคเหนือขยายตัวเพิ่มขึ้น ทำให้ปริมาณผลผลิตลำไยในแต่ละปีมากขึ้น เกษตรกรและผู้ประกอบการจึงหันมาผลิตลำไยอบแห้งโดยเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนมาเป็นการผลิตในเชิงอุตสาหกรรมมากขึ้น มีนักธุรกิจเข้ามาลงทุนตั้งโรงงานอบแห้งลำไยเพิ่มขึ้น ในระยะต่อมา ทั้งนี้เพื่อสนองความต้องการบริโภคของตลาดต่างประเทศเป็นหลัก (สำนักงานเกษตรภาคเหนือ, 2533) ผลจากการมีโรงงานอบแห้งลำไย ทำให้ลำไยร่วงซึ่งแต่เดิมมีราคาไม่สูงนักประมาณกิโลกรัมละ 2 – 3 บาท กลับมีราคาเพิ่มขึ้นเป็น 18 – 20 บาทต่อกิโลกรัม (ปี 2538 – 2539) นับเป็นผลดีด้านรายได้แก่เกษตรกรผู้ปลูกลำไย เพราะโรงงานลำไยอบแห้งเป็นด่านสุดท้าย ที่รองรับลำไยสดที่เหลือจากการส่งออกและการบริโภคภายในประเทศ จากข้อมูลของสำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดเชียงใหม่ ปี 2542 พบว่ามีโรงงานอุตสาหกรรมอบแห้งลำไยทั้งที่ดำเนินการอบแห้งเอง และที่ส่งเสริมให้เกษตรกรอบแห้งลำไย เพื่อป้อนให้โรงงาน รวม 27 โรง คิดเป็นเงินลงทุนกว่า 230 ล้านบาท ทำให้มีการจ้างแรงงานในช่วงฤดูกาลผลิต กว่า 600 คน

การทำลำไยอบแห้ง จึงเป็นวิธีแปรรูปผลผลิตลำไย ที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความสนใจเป็นอย่างมาก เพราะนอกจากช่วยแก้ปัญหาในเรื่องราคาของลำไยสด เป็นการถนอมผลผลิตลำไยให้สามารถบริโภคได้นานยิ่งขึ้นแล้ว ยังเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศอีกด้วย วิธีการอบแห้งลำไยที่นิยมในปัจจุบันมี 2 วิธี คือ การอบแห้งทั้งเปลือก และการอบแห้งเฉพาะเนื้อลำไย ซึ่งต่างก็ใช้กระบวนการแปรรูปเชิงอุตสาหกรรมด้วยกันทั้งสิ้น

ในปี พ.ศ. 2533 กระทรวงพาณิชย์ได้เล็งเห็น โอกาสการขยายตลาดส่งออกลำไยอบแห้ง จึงได้ส่งเสริมการผลิตลำไยอบแห้งเพื่อรองรับผลผลิตลำไยคุณภาพต่ำ การผลิตได้เปลี่ยนจากการผลิตเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนมาเป็นการผลิตเพื่อจำหน่าย ต่อมาในปี 2534 และ 2539 มีการให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้ประกอบการธุรกิจลำไย ในการทำลำไยอบแห้งให้ถูกวิธี รวมทั้งวิธีการคว้านเมล็ดลำไยเพื่อการส่งอบแห้งและ โรงงานกระป๋อง โดยกรมการค้าภายใน ร่วมกับกรมส่งเสริมการส่งออก และคณะวิศวกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้จัดอบรมเกษตรกรผู้ปลูกลำไยในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน สาธิตวิธีการคว้านเนื้อลำไย จัดทำเทปวีดีโอเผยแพร่ ทำสื่อแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ผ่านวิทยุและหนังสือพิมพ์ ผลการดำเนินงานครั้งนั้นนับว่าประสบความสำเร็จมาก ทำให้การผลิตลำไยอบแห้งเป็นที่แพร่หลาย และขยายผลจนถึงขั้นเป็น โรงงานอุตสาหกรรมในเวลาต่อมา (ดำรง สุภามูล, 2541)

อุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง กลายเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญของจังหวัดเชียงใหม่ ที่เสริมสร้างศักยภาพและมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้แก่ผลผลิตลำไยได้เป็นอย่างดี ทำให้มีการกระจายรายได้สู่เกษตรกร ผู้ประกอบการ รวมถึงแรงงานท้องถิ่นในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก จากข้อมูลของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ปี พ.ศ. 2535 มีการแปรรูปผลผลิตลำไยเชิงอุตสาหกรรม โดยเฉพาะลำไยอบแห้ง จนถึงปี 2539 พบว่ามีอัตราขยายตัวที่สูงมาก กล่าวคือ ในปี 2535 มีปริมาณการผลิตลำไยอบแห้ง รวม 643 ตัน มีมูลค่าส่งออก 107.1 ล้านบาท ต่อมาในปี 2539 การผลิตได้ขยายปริมาณเพิ่มเป็น 25,996 ตัน รวมมูลค่าการส่งออก 2,293 ล้านบาท นอกจากนี้ยังมีการส่งออกในรูปแบบลำไยแช่แข็งและลำไยแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องในคราวเดียวกันด้วย (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2540)

ในด้านการส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของไทย ตั้งแต่ปี 2539 – 2540 จะเห็นว่าในปี 2540 ส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยทั้งในรูปแบบของลำไยสด ลำไยแช่แข็ง ลำไยอบแห้ง และลำไยกระป๋อง มีปริมาณเพิ่มขึ้นจากปี 2539 คิดเป็นร้อยละ 28.66 ทำให้มูลค่าส่งออกเพิ่มขึ้นร้อยละ 55.70 โดยมีตลาดส่งออกสำคัญ คือ จีน ฮองกง สิงคโปร์ เกาหลีใต้ มาเลเซีย และอินโดนีเซีย โดยไทยก็มีคู่แข่งที่สำคัญ คือ เวียดนาม ลาว พม่า และจีน สำหรับมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งในปี 2539 พบว่า มีเพียงร้อยละ 41.50 ของปริมาณผลิตภัณฑ์ลำไยทุกประเภท และในปี 2540 มูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 103.37 เป็นการยืนยันว่าตลาดต่างประเทศมีแนวโน้มบริโภคลำไยอบแห้งเพิ่มสูงขึ้น ทั้งนี้ลำไยอบแห้งของไทยที่ผลิตและส่งออกต่างประเทศ ส่วนใหญ่ร้อยละ 90 มีแหล่งผลิตอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่

และลำพูน (ศูนย์สถิติการพาณิชย์, 2541)

จากข้อมูลการตลาด จังหวัดเชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2540 รายงานว่า ผลผลิตรวมของลำไยตั้งแต่ปี 2537 – 2541 พบว่ามีปริมาณสูงขึ้นทุกปีนับตั้งแต่ปีการผลิต 2537 ซึ่งมีผลผลิตรวม 45,981 ตัน และเพิ่มขึ้นเป็น 47,825 และ 50,073 ตัน ในปี 2538 และ 2539 ตามลำดับ ในขณะที่ปีการผลิต 2540 พบว่ามีปริมาณสูงสุดคือ 56,707 ตัน จากการที่มีปริมาณผลผลิตลำไยออกสู่ตลาดเพิ่มขึ้นในช่วงเวลาดังกล่าว นอกจากนี้มีลำไยสดเพียงพอต่อการบริโภคในประเทศแล้ว ยังส่งผลกระทบต่อปริมาณการส่งออกลำไยที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งกระตุ้นให้มีการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออกอย่างกว้างขวาง ก่อให้เกิดรายได้แก่ประเทศผู้ประกอบการ และกระจายสู่เกษตรกรผู้ปลูกลำไยอย่างมาก แต่สถานการณ์การผลิตลำไยในปี 2541 กลับพบว่ามีปริมาณลดลงอย่างมากโดยเหลือเพียง 3,106 ตัน ทั้งนี้มีสาเหตุสำคัญจากการเกิดปรากฏการณ์เอลนีโน ซึ่งส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของต้นลำไย ทำให้การแตกช่อดอกมีปริมาณน้อยมาก ทำให้ได้ผลผลิตน้อยกว่าทุกปี ถึงประมาณร้อยละ 5 ของผลผลิตในปีที่ผ่านมา (ดูภาคผนวก ก) ซึ่งส่งผลกระทบต่อรายได้ที่ลดลงของเกษตรกรและผู้ผลิตตามมาด้วย

ผลผลิตลำไยที่ออกสู่ตลาดช่วงที่ผ่านมา ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ลำไยสด และลำไยแปรรูป เมื่อพิจารณาข้อมูลสัดส่วนการใช้ผลผลิตลำไย ปี พ.ศ. 2539 – 2540 (ดูภาคผนวก ก) สังเกตได้ว่ารูปแบบความต้องการและพฤติกรรมผู้บริโภคลำไย ทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศเปลี่ยนแปลงไป โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสนใจและนิยมบริโภคลำไยอบแห้งมากขึ้น ซึ่งมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 45 ของปริมาณที่ผลิตได้ในปี 2539 (ศูนย์สถิติการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร, 2540) และเมื่อสังเกตการบริโภคลำไยอบแห้งในชีวิตประจำวัน พบว่าการบริโภคสินค้าสำเร็จรูป (Convenience Foods) เพิ่มขึ้น อาทิ ลำไยผงในบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ และลูกอมเนื้อลำไยอบแห้ง เป็นต้น การเปลี่ยนแปลงรูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคลำไยดังกล่าว เท่ากับเป็นการส่งเสริมการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมต่อเนื่องอีกหลายประเภท (ถนอม ดารารัตน์, 2542)

เมื่อพิจารณาถึงประโยชน์และความสำคัญของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง กล่าวได้ว่าส่งผลในด้านเศรษฐกิจและสังคมท้องถิ่นเป็นอย่างมาก ในด้านเศรษฐกิจ ทำให้เกิดการจ้างงานทั้งในส่วนบริหารและฝ่ายผลิต ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้แก่ผลผลิตลำไยสด และเมื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งแล้ว ก็เป็นการเพิ่มศักยภาพในการต่อรองราคา เนื่องจากไม่มีเงื่อนไขเรื่องเวลา และอายุความสดของสินค้ามากำหนดเหมือนลำไยสด ทำให้สามารถเก็บรักษาผลผลิตในรูปแบบผลิตภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่อง จำหน่ายได้ตลอดปี ลดการสูญเสียระหว่างการขนส่งเป็นอย่างมาก ยังทำให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องทั้งทางตรงและทางอ้อมอีกหลายประเภท อาทิ อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ กล่องพลาสติก และอุตสาหกรรมก่อสร้าง ก่อให้เกิดรายได้กระจายสู่ภาคต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ตลอดจนแรงงานในท้องถิ่น ในด้านสังคม จะเห็นว่า เมื่อเกิดการจ้างงานในท้องถิ่นมากขึ้น ก็เกิดการกระจาย

รายได้สู่ท้องถิ่นมากขึ้น เท่ากับเป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงาน และช่วยลดปัญหาการล้นไหลแรงงาน จากท้องถิ่นเข้าสู่เมืองในคราวเดียวกันด้วย และการกระจายการลงทุนไปยังท้องถิ่นโดยนักธุรกิจ ในท้องถิ่นเอง ย่อมทำให้เกิดความสำนึกที่จะพัฒนาชุมชนให้เจริญควบคู่ไปด้วย นอกจากนี้ การแปรรูป อุตสาหกรรมเกษตร เช่น อุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ยังช่วยให้ราคาและมูลค่าผลผลิตที่เกษตรกรขายได้ มีมูลค่าสูงกว่าผลผลิตอื่น โดยเปรียบเทียบ เป็นการดึงเกษตรกรออกจากเกษตรที่ไม่คุ้มทุน เช่น หอม กระเทียม ให้หันมาให้ความสำคัญและสนใจปรับพื้นที่ เพื่อการปลูกลำไยหรือไม้เศรษฐกิจอื่นแทน

อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมอบแห้งลำไยยังมีข้อจำกัดด้านการขยายตัวหลายประการ ที่สำคัญ คือ เรื่องปริมาณผลผลิตลำไยที่มีไม่สม่ำเสมอ รวมทั้งจำนวนไม่มากนัก และมักออกปีเว้นปี ซึ่งยังไม่มีวิธี ควบคุมให้ออกสม่ำเสมอได้ ประการต่อมา คือ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ พบว่ายังไม่เป็นที่พึงพอใจของ ลูกค้า เนื่องจากกระบวนการผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน ทำให้ลำไยอบแห้งมีสารปนเปื้อน และเชื้อราปะปน อยู่ นอกจากนี้ยังประสบปัญหาด้านการตลาด โดยตลาดรับซื้อในต่างประเทศศราคารับซื้อ เนื่องจาก ร้อยละ 80 ของตลาดลำไยอบแห้งของไทย ได้แก่ จีน ฮองกง และเกาหลีใต้ ต่างหันไปซื้อลำไยอบแห้ง จากประเทศคู่แข่ง คือ เวียดนาม และได้หวัน แม้ว่าคุณภาพจะต่ำกว่าไทยก็ตาม แต่ก็เป็คู่แข่งสำคัญ ของไทยในอนาคต เพราะผู้นำเข้าส่วนใหญ่จะนำเข้าเพื่อเป็นส่วนประกอบในการปรุงยาเท่านั้น จึงไม่ ได้เน้นเรื่องคุณภาพมากนัก (ถนอม คารารัตน์, 2542)

ถึงแม้ว่าลำไยอบแห้งจะเป็นที่นิยมและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศอย่าง มากก็ตาม แต่ถ้าผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของไทยมิได้พัฒนาปรับปรุงคุณภาพการแปรรูป ทั้งด้านการ ผลิตให้ได้มาตรฐานและมีคุณภาพแล้ว ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของไทยก็อาจสูญเสียความน่าเชื่อถือ ในสายตาของตลาดต่างประเทศได้ในที่สุด

ดังนั้น การพัฒนาการแปรรูปผลผลิตลำไยอบแห้งเชิงอุตสาหกรรมที่ผ่านมา แม้ว่าคุณภาพ ของลำไยที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตในด้านสายพันธุ์ ขนาดผล เนื้อลำไย และรสชาติ มีคุณภาพดีขึ้น อีกทั้งมีปริมาณเพิ่มขึ้นก็ตาม แต่กระนั้นผู้ประกอบการแปรรูปผลผลิตลำไยก็ยังประสบปัญหาต่าง ๆ มาโดยตลอด ปัญหาส่วนหนึ่งนอกเหนือไปจากปริมาณผลผลิตลำไยในแต่ละปีไม่สม่ำเสมอ ปัญหาจาก การเก็บเกี่ยวที่ขาดเครื่องมือและการควบคุมที่ดีพอ ทำให้กิ่งลำไยหักและผลผลิตบอบช้ำซึ่งมีผลกระทบ ต่อการผลิตในปีต่อไป ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการรักษาตลาดต่างประเทศแล้ว ยังมีปัญหาที่สำคัญยิ่งกว่า ได้แก่ ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง อันเนื่องมาจากกระบวนการแปรรูปยังไม่ได้มาตรฐาน ทำให้ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเกิดเชื้อราระหว่างเก็บรักษา ปัญหาการคัดเกรดสินค้า ส่งผลให้มีการกั้น สินค้า ผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งจึงประสบปัญหาขาดทุนและความน่าเชื่อถือของตลาด ประกอบ กับภาวะการแข่งขันในตลาดการค้าเสรีที่มีความรุนแรงมากขึ้นทุกขณะทั่วโลก ได้ส่งผลกระทบโดยตรง ต่อการส่งออกและส่วนแบ่งการตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยไทย นอกจากนี้ ปัญหาการกีดกันทางการค้า

มาตรการ กฎระเบียบต่าง ๆ ที่เข้มงวดของตลาดต่างประเทศ ก็มีส่วนทำให้ผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปจากไทยประสบปัญหาการเจาะตลาดใหม่อีกด้วย

จากความสำคัญของปัญหาดังกล่าว ทำให้ผู้ศึกษาสนใจศึกษาว่า ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งในจังหวัดเชียงใหม่ มีวิธีการดำเนินงานและมีปัญหาในการดำเนินงานอย่างไร เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น เป็นข้อมูลสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมอุตสาหกรรมประเภทนี้ และเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจประกอบธุรกิจในด้านนี้ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษาการดำเนินงานในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่
- 2) เพื่อศึกษาปัญหาการดำเนินงานในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ทำให้ทราบถึงการดำเนินงานในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่
- 2) ทำให้ทราบถึงปัญหาการดำเนินงานในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่
- 3) ผลการศึกษาจะเป็นข้อมูลสำคัญสำหรับการนำไปปรับปรุง พัฒนาการดำเนินงานของผู้ประกอบการ เป็นข้อมูลสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมอุตสาหกรรมประเภทนี้ และเป็นข้อมูลเบื้องต้นสำหรับผู้สนใจการประกอบการธุรกิจประเภทนี้ต่อไป