

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 หลักการและเหตุผล

ลำไยเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศไทยในแต่ละปี เป็นจำนวนมหาศาล เนื่องจากความต้องการที่เพิ่มมากขึ้นของตลาดทำให้มีการเพิ่มพื้นที่การเพาะปลูกลำไยขึ้นในแต่ละปีอย่างต่อเนื่อง โดยเพิ่มขึ้นจาก 178,000 ไร่ ในปี 2534 เป็น 514,000 ไร่ ในปี 2543 พร้อมกันนี้ รัฐบาลได้ให้การสนับสนุนโดยมีการส่งเสริมการวิจัย และพัฒนาเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพในการเพาะปลูกจึงทำให้สามารถเพิ่มผลผลิตต่อไร่จาก 603 กิโลกรัมต่อไร่ ในปี 2534 เป็น 1,082 กิโลกรัมต่อไร่ ในปี 2543 ซึ่งทั้งสองปัจจัยส่งผลให้ปริมาณผลผลิตลำไยในแต่ละปีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2543 มีปริมาณผลผลิต ถึง 358,000 ตัน<sup>1</sup> พื้นที่ในการเพาะปลูกส่วนใหญ่อยู่ในภาคเหนือตอนบนประมาณ ร้อยละ 80 ของพื้นที่ปลูกทั้งหมด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูนซึ่งมีพื้นที่ปลูกลำไยและผลิตลำไยได้มากที่สุดในประเทศไทย<sup>2</sup>

ในด้านการส่งออก มีการส่งออกลำไยที่สำคัญ 4 ประเภทได้แก่ ลำไยสด ลำไยกระป๋อง ลำไยแช่แข็ง และลำไยอบแห้ง แนวโน้มในการส่งออกลำไยอบแห้งเพิ่มสูงขึ้น โดยมีมูลค่าการส่งออก ในปี 2537 ทั้งหมด 236.0 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นเป็น 2,364.4 ล้านบาท ในปี 2543 ต่อมาในปี 2544 มีการปรับตัวลดลง มาอยู่ที่ 1,310.0 ล้านบาท<sup>3</sup> อย่างไรก็ตามจะเห็นได้ว่าในช่วงปี 2537 จนถึงปี 2544 อัตราการเพิ่มขึ้นของการส่งออกลำไยอบแห้งเป็นไปอย่างรวดเร็ว เนื่องจากมีตลาดที่สำคัญและมีขนาดใหญ่ คือ จีน ฮองกง เกาหลีใต้ และสิงคโปร์<sup>4</sup>

<sup>1</sup> สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2545). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th> [20 สิงหาคม 2545]

<sup>2</sup> กะนิง โยธาใหญ่. การวิเคราะห์ศักยภาพการส่งออกลำไยอบแห้งไปสาธารณรัฐประชาชนจีน. เศรษฐศาสตร์มหัพชาด บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กันยายน 2541. หน้า 2

<sup>3</sup> สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2545). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th> [20 สิงหาคม 2545]

<sup>4</sup> พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ คุญฎี ฌ ลำปาง ราไพพรรณ อภิชาติพงศ์ชัย วีระเดช พรหมวงส์ นริศ ชัมแซม. เอกสารประกอบการสัมมนา วางแผนยุทธศาสตร์ลำไย. กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์

## ลำไยอบแห้ง และผลผลิตลำไยอบแห้งในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน

### ลำไยอบแห้ง<sup>5</sup>

ประมาณปี พ.ศ. 2530 - 2531 บริษัท อีเจ็ท จำกัด ได้เข้ามาพัฒนาการทำลำไยอบแห้งในประเทศไทย ซึ่งในขณะนั้นราคาลำไยร่วงกิโลกรัมละ 1-2 บาท ซึ่งนับว่ามีราคาสูงมาก การพัฒนาลำไยอบแห้งนี้มีส่วนช่วยให้เกิดการรองรับผลผลิตของลำไย ซึ่งมีอัตราการเพิ่มสูงขึ้นทุกๆปี โดยในปี พ.ศ. 2538ลำไยอบแห้งสามารถเข้ามามีอัตราส่วนทางการตลาดของลำไย ประมาณร้อยละ 17 คิดเป็นปริมาณลำไยสด 10,965 ตัน ในปี พ.ศ.2539 ยกกระต๊อบเพิ่มเป็นร้อยละ 46 คิดเป็นปริมาณลำไยสดประมาณ 80,590 ตัน และในปี พ.ศ. 2540 เป็นร้อยละ 50 คิดเป็นปริมาณลำไยสดประมาณ 114,231 ตัน ในขณะที่ปี 2541 และ 2542 เป็นปี Off Year ซึ่งลำไยมีผลผลิตน้อยมาก แต่มีการทำลำไยนอกฤดูและก่อนฤดู ซึ่งส่งผลทำให้มีผลผลิตลำไยสดเข้าสู่ตลาดฮ่องกง และจีนเป็นระยะ ทำให้กลไกตลาดของลำไยอบแห้งเปลี่ยนแปลงไปจากการซื้อเก็งราคาในช่วงต้นฤดูการผลิตแล้วนำมาขายในปลายฤดูการผลิต ให้ได้ราคาที่สูงขึ้น แต่เนื่องจากผลผลิตลำไยอบแห้งนอกฤดูมีจำนวนมากจึงทำให้การเก็งราคาในช่วงปลายฤดูไม่สามารถกระทำได้นอกจากนี้ในปีที่ผลผลิตมีมาก ราคาลำไยสามารถเก็บกักสินค้าทำกำไรในช่วงปลายได้ ก็จะสามารถทำให้การตลาดเคลื่อนไหวได้ เช่นในปี พ.ศ.2543 ราคาลำไยตกต่ำมาก การกักตุนลำไยเพื่อเก็งกำไรก็มีความเป็นไปได้ในทางการตลาด

### ลำไยอบแห้งมี 2 ลักษณะ คือ

ในการผลิตลำไยอบแห้งผู้ผลิตนิยมใช้ลำไยพันธุ์อ็อคอในการอบ เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่นำมาอบแล้วให้เนื้อมาก และเปลือกหนา ไม่นิยมนำลำไยพันธุ์อื่นมาใช้ในการอบ เนื่องจากลำไยพันธุ์อื่นๆ จะมีเนื้อที่ได้จากการอบน้อยกว่า และเปลือกบางกว่าลำไยพันธุ์อ็อคอทำให้แตกเสียหายได้ในการอบ ลำไยอบแห้งสามารถแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะตามวิธีการอบดังนี้

#### ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ในการอบลำไยทั้งเปลือกสามารถแบ่งวิธีการในการอบได้เป็น 2 แบบ ตามลักษณะของเตาอบ ดังต่อไปนี้

<sup>5</sup> มนตรี คำนโพนธ์, การเปรียบเทียบการผลิตและการตลาดของลำไย ในสาธารณรัฐประชาชนจีน และประเทศไทย, การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543, หน้า 47-49.

1. อบโดยเตากระบะอบแห้ง ขนาดกว้าง x ยาว x สูง เท่ากับ 2.5 เมตร x 2.5 เมตร x 1.2 เมตร บรรจูลำไยได้ครั้งละ 2,000 – 2,500 กิโลกรัม อบนาน 48 ชั่วโมง ใช้ลำไยสดทั้งเปลือกน้ำหนัก 3 กิโลกรัม อบแล้วจะได้ลำไยอบแห้ง 1 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2543 มีปริมาณเตาอบแบบนี้ทั่วประเทศจำนวน 8,000 เตา ในแต่ละวันเตาอบกระบะจะดูดซับปริมาณลำไยสดได้ประมาณ 8,000 ตัน การอบลำไยทั้งเปลือกกระทำได้โดย นำเอาลำไยแก่มาอบแห้งทั้งเปลือก ในตู้อบลมร้อนที่ใช้แก๊ส หรือน้ำมันดีเซล เป็นพลังงานความร้อน โดยที่พัดลมเป่าความร้อนเข้าสู่ตู้อบใช้เวลาประมาณ 40-48 ชั่วโมง เมื่ออบเสร็จแล้วจะนำไปคัดเกรดโดยเครื่องคัดขนาด แบ่งเป็นขนาด AA, A, B, C จากนั้นก็จะให้แรงงานคัดลำไยที่แตกบนโต๊ะคัด นำผลลำไยแห้งแบ่งเป็นเกรดใส่ตามกล่องกระดาษขนาด 36 x 36 x 45 ซม. ซึ่งมีถุงพลาสติกรองไว้ภายในอีกชั้นหนึ่ง ซึ่งจะเป็นกล่องเครื่องหมายเกรดตามขนาดของลำไย เป็น AA, A, B, C จากนั้นจึงนำไปบรรจุใส่ในตู้คอนเทนเนอร์ขนาดยาว 40 ฟุต จะบรรจุได้ 1,052 – 1,092 กล่อง จากนั้นจะขนส่งโดยรถยนต์บรรทุกไปยังเรือเดินสมุทรที่ทำเรือกรุงเทพมหานครฯ หรือ ทำเรือมาบตาพุด ส่งต่อไปยังตลาดที่ฮ่องกงหรือจีน โดยใช้เวลาเดินทาง 15 วัน หรืออาจจะขนส่งไปทางเรือที่ทำเรือ เชียงแสน จังหวัดเชียงราย หรือบรรทุกบนเรือในลำน้ำแม่โขง ซึ่งจะบรรทุกได้ประมาณ 60-65 ตันต่อลำเรือ จะมีเรือวิ่งขนส่งประมาณ 40-50 ลำ ขนส่งไปถึงท่าเรือ จิงหงษ์ ลิบสองปันนาที่ประเทศจีน จากนั้นขนส่งโดยรถบรรทุกต่อไปถึงตลาดใช้เวลาเดินทางทั้งหมด 15 วัน ในปี 2543 มีการขนส่งแบบใหม่ โดยใช้รถยนต์บรรทุกตู้คอนเทนเนอร์ผ่านไทย เข้าสู่ลาว ผ่านเวียดนาม จากเวียดนามเข้าสู่ณฑลกวางสีทางตอนใต้ของประเทศไทย ใช้เวลาเดินทางประมาณ 7-10 วัน
2. เตาอบใบยาสูบ ซึ่งกระทรวงวิทยาศาสตร์ ให้การสนับสนุนเงินร้อยละ 44 ในการก่อสร้างเพื่อการประหยัดพลังงาน ขนาด 4 x 8 เมตร ลงทุนประมาณ 750,000 บาท ได้รับการสนับสนุนเงินก่อสร้าง 330,000 บาท แต่ละรายลงทุนด้วยตนเองเป็นเงิน 420,000 บาท ใช้พลังงานจากถิกไนต์ ต้นทุนการอบประมาณ 1 บาทต่อกิโลกรัม อบลำไยได้ครั้งละ 6,000-6,500 กิโลกรัม ใช้เวลา 70 ชั่วโมง มีจำนวนทั้งหมด 168 เตา โดยมีที่จังหวัดแพร่ 12 เตา จังหวัด

น้ำหนัก 34 ตัน จังหวัดลำปาง 54 ตัน (อำเภอ งาว 42 ตัน) ฯลฯ เฉลี่ยเตาอบ  
 ใบยาสูบที่นำมาอบลำไย จะใช้ลำไยสด 936,000 กิโลกรัมต่อวัน ในการอบ  
 ลำไยแบบนี้จะให้คุณภาพลำไยที่ดีกว่าการอบแบบกระบะ

การแบ่งเกรดลำไยอบแห้งจะแบ่งตามตลาดประเทศจีน ซึ่งมีมาตรฐานการรับซื้อ  
 สิ้นค้าเป็น 4 เกรด คือ

1. เกรด AA จะมีเส้นผ่านศูนย์กลางของผลมากกว่า 25 มิลลิเมตร
2. เกรด A จะมีเส้นผ่านศูนย์กลางของผล 22-24 มิลลิเมตร
3. เกรด B จะมีเส้นผ่านศูนย์กลางของผล 18-21 มิลลิเมตร
4. เกรด C จะมีเส้นผ่านศูนย์กลางของผล 16-17 มิลลิเมตร

#### อบเฉพาะเนื้อลำไย

แกะเนื้อลำไยออกมาแล้วนำไปบรรจุใส่ถาดตะแกรงลวด แล้วนำเข้าไปอบในตู้ที่มี  
 ลมร้อนพัดผ่าน ซึ่งจะมีการใช้พลังงานความร้อนจากแก๊ส แบบเตาอบ Cabinet Dryer หรือพลังงาน  
 ความร้อนจากไอน้ำ หรือจากการใช้ไม้ฟืนให้ความร้อนผ่านท่อเหล็ก ที่อยู่ในตู้อบมิดชิด แบบที่  
 ราษฎรบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูนอบลำไยเนื้อสีทอง โดยทำเตา  
 ขนาด 2.5 x 5 x 2.5 เมตร โดยมีพัดลมหมุนเวียนความร้อนภายในเตาให้ทั่วถึง ใช้ความร้อนจาก  
 ไม้ฟืนผ่านเข้าไปยังท่อเหล็กซึ่งวางอยู่ด้านล่าง และมีส่วนของท่อเหล็กนำความร้อนออกมาจาก  
 นอกเตา เฉพาะหมู่บ้านสันป่าเหียงมีเตาแบบนี้ประมาณ 280 เตา แต่ละเตาอบลำไยสดได้วันละ  
 650-700 กิโลกรัม ใช้เวลาในการอบประมาณ 12-13 ชั่วโมง ลำไยอบเนื้อสีทองจะใช้ลำไยสด  
 น้ำหนัก 10 กิโลกรัม และจะเหลือเนื้อลำไยสีเหลืองทอง 1 กิโลกรัม เตาอบแบบชาวบ้านทำกันนี้ยังมี  
 อีกหลายหมู่บ้านที่จังหวัดลำพูน และเชียงใหม่ คาดว่าจะมีประมาณ 500 เตา ในแต่ละวันจะ  
 ผลิตลำไยอบได้ 325,000 กิโลกรัม ในฤดูลำไยทำได้ประมาณ 25-30 วัน คิดเป็นปริมาณ  
 ลำไยสด 8,125-9,750 ตัน ซึ่งลำไยอบแห้งสีทองจะเป็นลำไยที่มีบทบาทในการตลาดมากยิ่งขึ้น ใน  
 อนาคต การอบลำไยแห้งเฉพาะเนื้อ เอลำไยสดเกรด A หรือ จัมโบ้ มาแกะเปลือก คว้านเอาเมล็ด  
 ออกเหลือเนื้อลำไย นำไปอบในตู้อบความร้อนนานประมาณ 12-15 ชั่วโมง ติดต่อกัน ซึ่งพันธุ์ที่  
 นิยมใช้อบได้แก่ พันธุ์อีค้อ ลักษณะของเนื้อลำไยอบแห้งที่ดี ต้องเป็นเนื้อลำไยล้วนๆ ไม่มีข้าวเมล็ด  
 ติดอยู่ที่เนื้อ และไม่มีเปลือกติดอยู่ มีกลิ่นหอมของลำไย ไม่มีกลิ่นคาว และ เหม็นไหม้ รสชาติ  
 หวาน ไม่ขม มีความชื้นไม่เกิน 18% มีสีเหลืองทอง แห่งสนิท เนื้อลำไยอบแห้งแบ่งคุณภาพตามสี  
 ของเนื้อดังนี้

1. สีเหลืองทอง เป็นเนื้อลำไยที่ได้จากลำไยร่วงที่คัดเกรด มีขนาดเล็ก ผลสม่ำเสมอ มาทำการคว้านเอาเนื้อไปอบเนื้อไม่ฉีกขาด หรือ ฉีกขาดได้เพียงเล็กน้อย ไม่มีสิ่ง เจือปน ส่วนใหญ่ นิยมใช้บริโภคทันที
2. สีน้ำตาลทอง เป็นเนื้อลำไยที่ได้จากการแกะเอาเนื้อลำไยที่ผ่านการอบแห้งทั้งเปลือก เนื้ออาจฉีกขาด และมีสิ่งเจือปนบ้างเล็กน้อย นิยมนำไปทำน้ำลำไย หรือส่วนผสมของยาจีน
3. สีน้ำตาลแดง หรือ น้ำตาลดำ เป็นเนื้อลำไยร่วงที่ได้แกะเนื้อลำไยอบแห้งทั้งเปลือก หรือรวมเศษเนื้อลำไยจากเกรดอื่นๆ ที่ผลแตกถูกคัดออก และมีสิ่งเจือปนมาก การจำหน่ายจะอัดเป็นก้อนหรือแท่ง นิยมใช้ทำน้ำลำไยมากกว่า นำไปบริโภคโดยตรง

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ทำจากลำไยอบแห้งเป็นการนำเอาลำไยที่อบแห้งทั้งเปลือกหรือเฉพาะเนื้อไปทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กาแฟลำไย วนลำไย ข้าวต้มลำไย น้ำลำไย ชูบไก่ตุ๋นลำไย เค้กลำไย ขนมปังลำไย ฯลฯ การแปรรูปลำไยเป็นกลไกการตลาดที่สำคัญต่อการยกระดับราคาลำไย ซึ่งมีบทบาทสำคัญต่อกระบวนการทางการตลาดของลำไยเป็นอย่างมาก การแปรรูปลำไยมีพื้นฐานแนวคิดที่สำคัญ 5 ประการ คือ

1. เป็นการดูดซับปริมาณลำไยสดส่วนเกินที่ตลาดลำไยสดไม่สามารถรองรับได้ และในกรณีที่มีการดูดซับได้ดี จะทำให้ราคาลำไยสดมีเสถียรภาพของระดับราคา
2. ลำไยที่แปรรูปแล้วมีอายุในการตลาดยาวนาน สามารถนำเสนอต่อผู้บริโภคได้ตลอดเวลาในระบบการตลาด
3. ลำไยแปรรูปเป็นวิธีการถนอมรักษาจากลำไยสดมาเป็นลำไยแปรรูปในรูปแบบต่างๆ เช่น ลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง และลำไยแช่แข็ง ฯลฯ
4. เป็นการเพิ่มมูลค่าของลำไยให้สูงขึ้น

ลำไยที่ผ่านการแปรรูปแล้วมีความสะดวกต่อการขนส่งมากกว่าลำไยสด

#### ผลผลิตลำไยในจังหวัด เชียงใหม่และ จังหวัดลำพูน

จังหวัดเชียงใหม่และ จังหวัดลำพูน เป็นแหล่งผลิตลำไยซึ่งมีผลผลิตออกสู่ตลาดในแต่ละปีคิดเป็นปริมาณมากกว่าร้อยละ 80 ของผลผลิตลำไยรวมของทั้งประเทศ โดยเกษตรกรนิยมปลูกลำไยเนื่องจากเป็นผลไม้ที่สามารถทำกำไรได้ดี โดยจำนวนพื้นที่ทำการปลูกลำไยเพิ่มสูงขึ้นทุกปี โดยการเพาะปลูกลำไยในจังหวัดเชียงใหม่ มีการเพาะปลูกกระจายอยู่ในทุกอำเภอ ซึ่ง

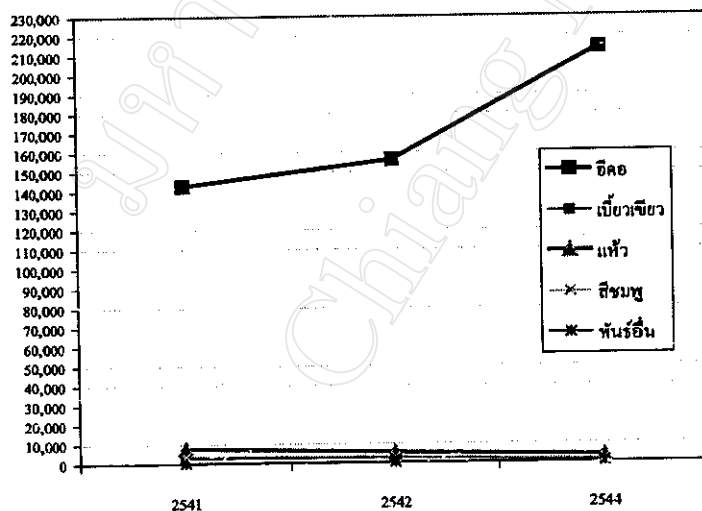
อำเภอที่มีพื้นที่เพาะปลูกมากที่สุด 3 อำเภอแรก ได้แก่ อำเภอจอมทอง อำเภอสารภี และอำเภอดอยเต่า โดยจากข้อมูลปี 2545 พบว่า พื้นที่เพาะปลูกลำไยทั้งหมดในจังหวัดเชียงใหม่ 203,260 ไร่ เป็นพื้นที่เพาะปลูกที่ให้ผลผลิตแล้ว 155,012 ไร่ และยังไม่ให้ผลผลิต 48,248 ไร่<sup>6</sup> โดยปริมาณการเพาะปลูกลำไยตามพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดเชียงใหม่แสดงในตาราง 2.1 ส่วนในด้านของจังหวัดลำพูน แนวโน้มการเพาะปลูกลำไยมีลักษณะใกล้เคียงกับจังหวัดเชียงใหม่ คือ เกษตรกรมีการขยายพื้นที่เพาะปลูก โดยพื้นที่เพาะปลูกลำไยเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วง 4-5 ปีที่ผ่านมา คือ เพิ่มขึ้นจาก 157,226 ไร่ในปี 2541 เป็น 224,276 ไร่ในปี 2545 โดยเพาะปลูกมากที่สุดในอำเภอ ถี และอำเภอเมือง

นอกจากนี้แนวโน้มในการเพาะปลูกลำไยของเกษตรกรในระยะ 4-5 ปีที่ผ่านมาจะนิยมปลูกลำไยพันธุ์อีดอมากขึ้น และ ลดการเพาะปลูกลำไยพันธุ์อื่นลง ทั้งนี้เพื่อตอบสนองต่อตลาดที่มีความต้องการลำไยพันธุ์อีดอ เพื่อทำการอบแห้งมากขึ้น โดยแนวโน้มการเพาะปลูกลำไยพันธุ์ต่างๆ แสดงในแผนภาพที่ 1-1

แผนภาพที่ 1-1 แสดงแนวโน้มการเพาะปลูกลำไยพันธุ์ต่างๆในจังหวัดลำพูน

ด้านการผลิตลำไยอบแห้ง เกษตรกรและ พ่อค้า หันมาให้ความสนใจในการผลิต

พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)



ลำไยอบแห้งมากขึ้น อันเป็นผลมาจากราคาผลผลิตลำไยสดตกต่ำ และมีการสนับสนุนจากรัฐให้มีการแปรรูปผลผลิตลำไย ให้เป็นลำไยอบแห้งมากขึ้น โดยรัฐบาลเข้ามาให้การสนับสนุนใน

<sup>6</sup> มนตรี ทองงาม. สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ .สิงหาคม 2545

ด้านความรู้และเทคโนโลยี ตลอดจนมีการประกันราคาลำไยอบแห้ง ประกอบกับลำไยอบแห้งของไทยยังเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศจีน ทั้งนี้เพราะคุณภาพลำไยอบแห้งของประเทศไทยตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ในแต่ละปีมีผู้ผลิตลำไยอบแห้งมากขึ้น ทั้งในส่วนของผู้ประกอบการส่งออกลำไยอบแห้งทำการผลิตเอง และ ทั้งในส่วนของผู้ผลิตรายย่อยซึ่งส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร และกลุ่มเกษตรกร โดยในปี 2545 พบว่าในจังหวัดลำพูนมีเตาอบลำไยทั้งหมด ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานเกษตรจังหวัด ลำพูน 7,168 เตา ในจังหวัดเชียงใหม่มีเตาอบลำไยที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ทั้งหมด 4,814 เตา

การประกอบธุรกิจการส่งออกลำไยอบแห้งยังคงประสบปัญหาในการดำเนินกิจการในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการสรรหาวัตถุดิบ การดำเนินงาน การตลาด การบริการ การจัดซื้อ ตลอดจนการบริหารงานบุคคล ฯลฯ ดังนั้นเพื่อเป็นการสร้างความสามารถในการแข่งขันให้กับผู้ส่งออกลำไยอบแห้งของไทย จึงควรมีการทำการศึกษาดังปัญหาและอุปสรรคในแต่ละองค์ประกอบของการดำเนินงานอันจะทำให้สามารถเข้าใจปัญหา อุปสรรค ตลอดจนปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจการส่งออกลำไยอบแห้ง ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ด้วยตัวแบบลูกโซ่แห่งคุณค่า เพื่อจะได้เป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการดำเนินกิจการส่งออกลำไยอบแห้ง ตลอดจนหน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชนที่จะช่วยสนับสนุนการส่งออกลำไยอบแห้งให้ประสบความสำเร็จต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาเรื่องปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจส่งออกลำไยอบแห้งของผู้ส่งออกในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน โดยใช้ตัวแบบลูกโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Model)

## 1.3 ขอบเขตการศึกษา

ทำการศึกษาผู้ประกอบการส่งออกลำไยอบแห้งที่จดทะเบียนกับกรมส่งเสริมการส่งออก จังหวัดเชียงใหม่ โดยทำการศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจการส่งออกลำไยอบแห้ง ตามกรอบแนวคิดตัวแบบลูกโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Model) ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมหลัก (Primary Activities) และกิจกรรมสนับสนุน (Support Activities) โดยที่กิจกรรมหลักประกอบด้วย การรับเข้า จัดเก็บและขนส่งวัตถุดิบ การควบคุมสินค้าคงคลัง การผลิตลำไยอบแห้ง การควบคุมคุณภาพลำไยอบแห้ง กระบวนการในการกระจายสินค้า ช่องทางการจัด

จำหน่าย การส่งเสริมการจัดจำหน่าย การตั้งราคา และการให้บริการ กิจกรรมสนับสนุนประกอบด้วย การจัดหา การวิจัยและพัฒนา ตลอดจนเทคโนโลยีในการผลิตและการขาย การบริหารงานทรัพยากรมนุษย์ การบริหารงานโดยทั่วไปในองค์กร การวางแผน การบัญชี และการเงิน

#### 1.4. ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ทราบปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจส่งออกลำไยอบแห้ง ของผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่ และ จังหวัดลำพูน
2. เสนอแนะแนวทางและวิธีแก้ไขปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ในการดำเนินธุรกิจส่งออกลำไยอบแห้ง

#### 1.5 นิยามศัพท์

**ลูกโซ่แห่งคุณค่า (Value chain)** หมายถึงตัวแบบแนวคิดที่ Michael E. Porter เสนอไว้โดยลูกโซ่แห่งคุณค่าแสดงถึงคุณค่าทั้งหมดที่องค์กรมอบให้แก่ลูกค้าโดยแบ่งกิจกรรมออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ กิจกรรมหลัก (Primary Activities) และ กิจกรรมสนับสนุน หรือ กิจกรรมเสริม (Support Activities)

**ผู้ส่งออกลำไยอบแห้งในจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน** หมายถึง บุคคล นิติบุคคล หรือบริษัทในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน ที่ทำธุรกิจด้านการส่งออกลำไยอบแห้งออกสู่ต่างประเทศ ซึ่งมีการดำเนินธุรกิจดังนี้คือกิจการที่มีการรับซื้อลำไยที่อบแห้งแล้ว และขายต่อผู้ตลาดต่างประเทศ และกิจการที่มีการรับซื้อลำไยสด มาทำการอบแห้ง แล้วส่งขายต่อผู้ตลาดต่างประเทศ

**ลำไยอบแห้ง** หมายถึง ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และ เนื้อลำไยอบแห้ง